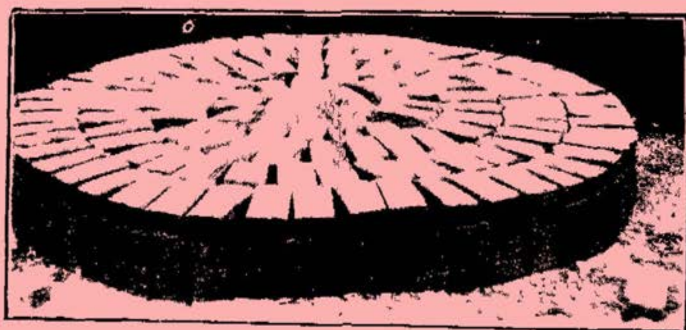
ଗୃହଶିଳ୍ପ

ସପ୍ତମ ଖଣ୍ଡ



ରାୟ ବାହାଦୁର ଭିକାରୀଚରଣ ପଟ୍ଟନାୟକ

ଗୃହଶିଳ୍ପ

ସପ୍ତମ ଖଣ୍ଡ

ରାୟବାହାଦୁର ଭିକାରୀଚରଣ ପଟ୍ଟନାୟକଙ୍କ

ପ୍ରଣୀତ



ପ୍ରଥମ ସଂସ୍କରଣ

ଓଡ଼ିଶା ଗଭର୍ଣ୍ଣମେଣ୍ଟଙ୍କ ଅର୍ଥାନୁକୂଲ୍ୟରେ

ଉତ୍କଳ ସାହିତ୍ୟ ସମାଜଦ୍ୱାରା

ପ୍ରକାଶିତ ।

୧୯୪୦

ସପ୍ତମ ଖଣ୍ଡ

୨

ସୂଚୀ

ଗୃହଶିଳ୍ପ

ସପ୍ତମ ଖଣ୍ଡ

ସାବୁନ

ସାବୁନ ବର୍ତ୍ତମାନ ସର୍ବଜନ ଗୋଟିଏ ନିତ୍ୟ ବ୍ୟବହାର୍ଯ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ମଧ୍ୟରେ ଗଣ୍ୟ । କି ସହର, କି ମଫସଲ ସବୁଠାରେ ଏହାର ବ୍ୟବହାର ଦ୍ରୁତ ଗତିରେ ବଢୁଅଛି । ସଉକିନିଆଁ ସାବୁନ ନ ହେଲେ ମଧ୍ୟ ସାଧାରଣ ଲୁଗାଧୁଆ ସାବୁନ ସବୁଠାରେ ଲୋଡ଼ା ହେଲାଣି । ଏହି ସାବୁନ ତିଆରି କରିବା ଖୁବ୍ ସହଜ । ଯେ ଇଚ୍ଛା ସେ ସହଜରେ ନିଜ ଘରେ ନିଜର ବ୍ୟବହାର ନିମନ୍ତେ ସାବୁନ ତିଆରି କରି ପାରିବେ । ଯେ ଯାହାର ଲୋଡ଼ା ସାବୁନ ତିଆରି କରି ପାରିଲେ ସାବୁନ କିଣିବାପାଇଁ ଯେତେ ଅର୍ଥ ବ୍ୟୟ କରିବାକୁ ପଡୁଛି, ତାହା ବହୁତ କମିଯିବ ।

ସାବୁନ ତିଆରି କରିବା ବିଷୟରେ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ଭାଷାରେ ଅନେକ ପୁସ୍ତକ ପ୍ରକାଶିତ ହୋଇଅଛି । ତହିଁରେ ସାବୁନ ତିଆରି କରିବାର ନାନାପ୍ରକାର ପ୍ରଣାଳୀ ବର୍ଣ୍ଣିତ ହୋଇଅଛି । ଏ ପୁସ୍ତକରେ କେବଳ ସାବୁନ ସମ୍ବନ୍ଧରେ କେତେଗୁଡ଼ିଏ ସାଧାରଣ ଜ୍ଞାତବ୍ୟ ବିଷୟ ଦିଆଗଲା ଏବଂ ସମସ୍ତଙ୍କର ଅଳ୍ପ ବେଶୀ ଲୋଡ଼ା ଲୁଗାଧୁଆ ସାବୁନ ତିଆରି କରିବା ପ୍ରଣାଳୀ ଉଲ୍ଲେଖ କରାଗଲା ।

କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ା ପ୍ରତ୍ୟେକ ସାବୁନର ଗୋଟିଏ ପ୍ରଧାନ ଉପାଦାନ । ଯେତେ ଓଜନର କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ା ଦେବ, ତହିଁର ଦୁଇଗୁଣ ଓ କେତେକ ସ୍ଥଳରେ ତହିଁରୁ କିଛି ବେଶୀ ଜଳ ଆବଶ୍ୟକ ହେବ । ସାବୁନ ତିଆରିରେ ତେଲ ଆଉ ଗୋଟିଏ ପ୍ରଧାନ ଉପକରଣ । ତେଲ ଅନେକ ପ୍ରକାରର ମିଳେ । ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ତେଲ ନିମନ୍ତେ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ପରିମାଣରେ କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ା ଆବଶ୍ୟକ ହୁଏ । ବଜାରରେ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ଓ ଗୁଣବିଶିଷ୍ଟ କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ା ମିଳେ । ସାଧାରଣତଃ ୪ ପ୍ରକାରର, ଅର୍ଥାତ୍ ୭୭, ୭୨, ୭୨ ଓ ୭୦ ଏହି ୪ ନମ୍ବରର କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ା ବଜାରରେ ମିଳେ । ଗୁଣ ଅନୁସାରେ ପରିମାଣରେ କିଛି ଊଣ୍ ବା କିଛି ବେଶୀ କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ା



୧ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ସାବୁନରେ ଲଗାଇବାକୁ ହୁଏ । ନିମ୍ନରେ କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ାର ଗୁଣ ଅନୁସାରେ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ତେଲ ନିମନ୍ତେ ଦରକାର କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡାର ପରିମାଣର ତାଲିକା ଶତକଡ଼ା ହିସାବରେ ଦିଆଗଲା ।

ଶହେ ଭାଗ ତେଲରେ କେତେ ଭାଗ କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡା ମିଶାଯିବ —

ତେଲର ନାମ	୭୭ନମ୍ବରସୋଡ଼ା	୭୬ନମ୍ବରସୋଡ଼ା	୭୨ନମ୍ବରସୋଡ଼ା	୭୦ ନମ୍ବର ସୋଡ଼ା
ନଡ଼ିଆ ତେଲ	୧୭ ବା ୧୮	୧୭.୫ ବା ୧୮.୫	୧୮.୫ ବା ୧୯.୫	୧୮.୧୨ ବା ୧୯.୧୨
ଚର୍ବି	୧୪	୧୪.୪	୧୫	୧୫.୮
ଖସା ତେଲ	୧୩ ବା ୧୪	୧୩.୪ ବା ୧୪.୪	୧୪ ବା ୧୫	୧୪.୪ ବା ୧୫.୮
ଜଡ଼ା ତେଲ	୧୨ ବା ୧୩	୧୨.୪ ବା ୧୩.୪	୧୨.୧୨ ବା ୧୪	୧୩.୪ ବା ୧୪.୪
ମହୁଲ ତେଲ ବା କରଡ଼ା ତେଲ	୧୪	୧୪.୪	୧୫	୧୫.୮
ସୁଲଙ୍ଗ ତେଲ	୧୪	୧୪.୪	୧୫	୧୫.୮
କରଞ୍ଜ ତେଲ	୧୩	୧୩.୪	୧୪	୧୪.୪
ବାଦାମ ତେଲ	୧୫	୧୫.୬	୧୫	୧୫.୮
ଲେମ୍ବୁ ତେଲ	୧୫	—	—	—
କପାମଞ୍ଜି ତେଲ	୧୩	୧୩.୪ ବା ୧୪.୪	୧୪ ବା ୧୫	୧୪.୪ ବା ୧୫.୮
ଝୁଣା	୧୨ ବା ୧୪	୧୨.୨ ବା ୧୪.୪	୧୨.୧୨ ବା ୧୫	୧୩.୪ ବା ୧୫.୮
ରାଶି ତେଲ	୧୩ ବା ୧୪	୧୩.୨ ବା ୧୪.୪	୧୪ ବା ୧୫	୧୪.୪ ବା ୧୫.୪

ଉପର ତାଲିକାରେ ଲେଖାଥିବା ତେଲମାନଙ୍କରେ ଓ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଆଉ କେତେକ ତେଲରେ ସାବୁନ ତିଆର କରାଯାଇ ପାରେ । ଉପର ତାଲିକାରେ ଲିଖିତ ତେଲମାନଙ୍କରେ ସାବୁନ ତିଆର କରିବାକୁ ହେଲେ ସେମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରୁ କେଉଁ ତେଲରେ କେତେ କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ା ଲାଗିବ, ତାହା ଏହି ତାଲିକାରୁ ହିସାବ କରି ସ୍ଥିର କରିନେବ ।

ସାବୁନ ଯେ କୌଣସି ଗୋଟିଏ ତେଲରେ ତିଆର କରାଯାଇ ପାରେ କିମ୍ବା ଦୁଇ ତିନି ପ୍ରକାର ତେଲ ଏକାଠି ମିଶାଇ ସେହି ତେଲରେ କିମ୍ବା କେତେକ ତେଲ ଓ କେତେକ ଚର୍ବି ବା କେତେକ ତେଲ ଓ କେତେକ ଝୁଣା ଇତ୍ୟାଦି ଭିନ୍ନଭିନ୍ନ ଭାଗରେ ମିଶାଇ ତହିଁରେ ସାବୁନ କରାଯାଇ ପାରେ ।

ଯେବେ ଏକାଧିକ ପ୍ରକାରର ତେଲରେ ଅଥବା ତେଲରେ ଚର୍ବି ଓ ଝୁଣା ମିଶାଇ ସାବୁନ କରିବ, ତେବେ ଯେଉଁ ଯେଉଁ ତେଲ, ଝୁଣା ବା ଚର୍ବି ଏକାଠି ମିଶାଇବ, ସେହିସବୁ ପ୍ରତ୍ୟେକ ପଦାର୍ଥର ପରିମାଣ ଅନୁସାରେ କାହିଁରେ କେତେ କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ା ମିଶାଇବାକୁ ହେବ, ତାହା ଉପରେ ଦିଆଯିବା ତାଲିକା ଦେଖି ହିସାବ କରି ପ୍ରଥମେ ସ୍ଥିର କରିବ । ହିସାବରେ ମୋଟ ଯେତେ କଷ୍ଟିକ ସୋଡ଼ା ଲାଗିବ, ତାକୁ ପାଣିରେ ଗୋଳାଇ ସାବୁନ ତିଆରି କରିବ ।

ଏକ ସେର ମହୁଲତେଲ, ଅଧସେର ଚର୍ବି ଓ ଅଧସେର ନଡ଼ିଆତେଲ ମିଶାଇ ସାବୁନ ତିଆରି କରିବା ପାଇଁ ୭୭ ନମ୍ବର କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ା କେତେ ଲାଗିବ, ତାହାର ହିସାବ ନିମ୍ନରେ ଦେଖାଇ ଦିଆଗଲା ।

ଉପରେ ଥିବା ତାଲିକା ଅନୁସାରେ ମହୁଲତେଲ ପାଇଁ ଶତକଡ଼ା ୧୪ ଭାଗ, ନଡ଼ିଆ ତେଲ ପାଇଁ ଶତକଡ଼ା ୧୮ ଭାଗ ଓ ଚର୍ବି ପାଇଁ ଶତକଡ଼ା ୧୪ ଭାଗ କଷ୍ଟିକ ସୋଡ଼ା ଆବଶ୍ୟକ । ଏଠାରେ ତେଲ ଓ ଚର୍ବି କେବଳ ନିମ୍ନ ୬ ପ୍ରକାର ନିଆଯାଇଅଛି । ତହିଁ ମଧ୍ୟରୁ ଦେଖାଯାଉ, ମହୁଲ ତେଲ ୧ ସେର ପାଇଁ କଷ୍ଟିକ ସୋଡ଼ା କେତେ ଲାଗିବ ? ଏ ତାଲିକାରେ ଦେଖା ଯାଉଅଛି ଯେ, ୧୦୦ ଭାଗ ମହୁଲ ତେଲ ପାଇଁ ୧୪ ଭାଗ କଷ୍ଟିକ ସୋଡ଼ା ଦରକାର । ଅତଏବ ସେରେ ମହୁଲ ତେଲ ପାଇଁ କଷ୍ଟିକ ସୋଡ଼ା ଲାଗିବ ୨$\frac{୬}{୨୫}$ ଛଟାଙ୍କି, ଅର୍ଥାତ୍ ୨ ଛଟାଙ୍କି ଓ ଆଉ ୧ ଛଟାଙ୍କିର ୪ ଭାଗରୁ ଭାଗେ । ଯଥା— $\frac{୧୪}{୧୦୦} \times ୧୬$ ଛଟାଙ୍କି $= \frac{୫୬}{୨୫} = ୨\frac{୬}{୨୫}$ ଛଟାଙ୍କି । ଏହାପରେ ଶତକଡ଼ା ଭାଗ ।

ନଡ଼ିଆ ତେଲ ପାଇଁ ୧୮ ଭାଗ କଷ୍ଟିକ ସୋଡ଼ା ଲାଗିବ । ଅତଏବ ଅଧସେର ନଡ଼ିଆତେଲ ପାଇଁ କଷ୍ଟିକ ସୋଡ଼ା ଲାଗିବ ୫ ଛଟାଙ୍କିରୁ କିଛି ଅଳ୍ପ । ନଡ଼ିଆତେଲ $\frac{୧୮}{୧୦୦} \times ୮$ ଛଟାଙ୍କ $= \frac{୩୬}{୨୫} = ୧\frac{୧୧}{୨୫}$ ଛଟାଙ୍କ । ସେହିପରି ଚର୍ବି $\frac{୧୪}{୧୦୦} \times ୮$ ଛଟାଙ୍କ $= \frac{୨୮}{୨୫} = ୧\frac{୩}{୨୫}$ ଛଟାଙ୍କ ।

$୨\frac{୬}{୨୫} + ୧\frac{୧୧}{୨୫} + ୧\frac{୩}{୨୫} = ୪\frac{୨୦}{୨୫}$ ଛଟାଙ୍କ = କିଛିର କମ ୫ ଛଟାଙ୍କ କଷ୍ଟିକସୋଡ଼ା ଆବଶ୍ୟକ ।

ଯେତେ କଷ୍ଟିକ ସୋଡ଼ା ତହିଁର ଦୁଇ ଗୁଣ ପାଣି ଆବଶ୍ୟକ । ଏହି ପରିମାଣରେ ଓଜନ କରି ପ୍ରତ୍ୟେକ ପଦାର୍ଥକୁ ରଖିବ । ପ୍ରଥମେ କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ାକୁ ପାଣିରେ ପକାଇ ଦେବ । କଷ୍ଟିକ ସୋଡ଼ା ପାଣିରେ ପଡ଼ିବା ମାତ୍ରେ ପାଣି ଗରମ ହୋଇଯିବ । କଷ୍ଟିକ ସୋଡ଼ାକୁ କଦାପି ହାତରେ ଧରିବ ନାହିଁ । ହାତରେ ତାହା ଲାଗିଲେ ହାତରେ ଫୋଟକା ହୋଇଯାଇ ପାରେ । ଏଣୁ

ଏହାକୁ ସର୍ବଦା ସାବଧାନ ହୋଇ କାଚବାସନ ବା ଏନାମେଲ୍ (କଲେଇ) ପ୍ରଭୃତି ବାସନରେ ବ୍ୟବହାର କରିବ । କଷ୍ଟିକ ସୋଡ଼ା ମିଶା ପାଣି ଥଣ୍ଡା ହୋଇଯିବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଅପେକ୍ଷା କରିବ । ପାଣି ଗରମ ଥିବା ଅବସ୍ଥାରେ ବ୍ୟବହାର କରିବ ନାହିଁ ।

ତେଲ ଓ ଚର୍ବି ସମସ୍ତଙ୍କୁ ଏକାଠି ମିଶାଇ ଦେବ । ଚର୍ବି ଯେବେ ବସି ଯାଇଥିବ, ତେବେ ତାହାକୁ ପ୍ରଥମେ ନିଆଁ ଉପରେ ବସାଇ ଦେଲେ ତାହା ତରଳି ଯିବ । ତତ୍ପରେ ତାହାକୁ ତେଲ ସଙ୍ଗେ ମିଶାଇବ । ଚର୍ବିକୁ ତେଲ ସଙ୍ଗେ ମିଶାଇବା ସମୟରେ ଚର୍ବି ମଧ୍ୟ ଥଣ୍ଡା କରି ମିଶାଇବ ।

କଷ୍ଟିକ ସୋଡ଼ାମିଶା ପାଣି ଏବଂ ତେଲ ଓ ଚର୍ବି ପ୍ରଭୃତି ଉତ୍ତମରୂପେ ଥଣ୍ଡା ହୋଇଗଲେ ତେଲ ଓ ଚର୍ବିକୁ ଗୋଟିଏ କରେଇରେ ବା ଅନ୍ୟ କୌଣସି ପାତ୍ରରେ ରଖି ତହିଁରେ ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡାମିଶା ପାଣି ପକାଇ ଗୋଟିଏ ଚାଟୁଦ୍ୱାରା କ୍ରମାଗତ ତାକୁ ଘାଣ୍ଟୁଥିବ । କ୍ରମେ ଏହାପରି ଘାଣ୍ଟୁ ଘାଣ୍ଟୁ କରେଇର ତେଲ ଓ ଚର୍ବି ବହଳ ହୋଇ ଆସିବ । କଷ୍ଟିକ୍ ମିଶାପାଣି ଶେଷ ହୋଇଯିବା ପରେ ମଧ୍ୟ କରେଇରେ ପଦାର୍ଥଗୁଡ଼ିକ ଉତ୍ତମରୂପେ ବସି ଘନ ହେବାପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଏହାପରି ଘାଣ୍ଟୁଥିବ । ଘନ ହେବାକୁ ପ୍ରାୟ ଅଧଘଣ୍ଟା ସମୟ ଲାଗିବ ।

ଉତ୍ତମରୂପେ ବସିଗଲେ ତାହାକୁ କୌଣସି ଗୋଟିଏ ଛାଞ୍ଚରେ ଢାଳିକରି ରଖିଦେବ । ତହିଁ ପରଦିନକୁ ତାହା ଶକ୍ତ ହୋଇ ଯାଇଥିବ । ଶକ୍ତ ହୋଇଗଲେ ତାହାକୁ ବାହାର କରି ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ କରି କାଟି ବ୍ୟବହାରର ଉପଯୋଗୀ କରିବ । ଅଥବା ପ୍ରଥମରୁ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଛୋଟ ଛୋଟ ଛାଞ୍ଚରେ ଢାଳି ରଖିଦେଲେ ତାହା ସେହି ଅନୁସାରେ ଶକ୍ତ ହୋଇଯିବ । ବର୍ଷାଦିନରେ ଏହା ସହଜରେ ଟାଣ ହୁଏ ନାହିଁ । ତେଣୁ ଟାଣ କରିବାପାଇଁ ତହିଁରେ କିଛି ଚୂନ ମିଶାଇବାକୁ ପଡ଼େ ।

ଯେବେ ସାବୁନରେ କୌଣସି ରଙ୍ଗ ବା ସୁଗନ୍ଧ ପଦାର୍ଥ ମିଶାଇବାକୁ ଇଚ୍ଛା କର, ତେବେ ଯେତେବେଳେ ସାବୁନ ଘଣ୍ଟାଯାଇ ବହଳ ହୋଇ ଆସୁଥାଏ, ସେହି ସମୟରେ ତହିଁରେ ରଙ୍ଗ ବା ସୁଗନ୍ଧ ପଦାର୍ଥ ମିଶାଇ ପାର ।

ବଙ୍ଗଳାୟ ସଦ୍ଧାଣେ ଯେଉଁମାନେ ସାବୁନ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତି, ସେମାନେ ଏହି ସମୟରେ ସାବୁନ ସଙ୍ଗେ ସାବୁନ ପଥର (Soap Stone) ମିଶାଇ ଦିଅନ୍ତି । ସାବୁନରେ ସାବୁନ ପଥର (Soap stone) ମିଶାଇଲେ ସାବୁନର ଓଜନ ବୃଦ୍ଧି ହୁଏ, ମାତ୍ର ଗୁଣର କୌଣସି ପାର୍ଥକ୍ୟ ଘଟେ ନାହିଁ । ୨୪ ଘଣ୍ଟା ପରେ ସାଧାରଣତଃ ସାବୁନଗୁଡ଼ିକ କଟାଯାଇଥାଏ । କିନ୍ତୁ ନିତାନ୍ତ ପକ୍ଷରେ ୧୦ ଦିନ ନ ଗଲେ ସାବୁନ ବ୍ୟବହାରର ଉପଯୁକ୍ତ ହୁଏ ନାହିଁ ।

ସାବୁନ ତିଆର କରିବାର ଏହା ଗୋଟିଏ ସହଜ ପ୍ରଣାଳୀ । ଏହାକୁ ଥଣ୍ଡା ପ୍ରଣାଳୀ କହନ୍ତି ।

ସାବୁନ ଗରମ ପ୍ରଣାଳୀରେ ମଧ୍ୟ କରାଯାଏ । ଗରମ ପ୍ରଣାଳୀରେ ତେଲ କଡେଇକୁ ନିଆଁରେ ବସାଇ ତାହା ନିଆଁରେ ବସିଥିବା ଅବସ୍ଥାରେ ତହିଁରେ ଅଳ୍ପେ ଅଳ୍ପେ କଷ୍ଟିକ ସୋଡ଼ା ମିଶାପାଣି ଢାଳି ସାବୁନ ତିଆର କରିବାକୁ ହେବ । ନିମ୍ନରେ ଗରମ ପ୍ରଣାଳୀରେ ସାବୁନ ତିଆରର ଗୋଟିଏ ଉଦାହରଣ ଦିଆଗଲା :—

ମହୁଲତେଲ ସେ ୧ ର
ନଡ଼ିଆତେଲ ସେ ୦ ।୴
ଜଡାତେଲ ସେ ୦ ।

ଏଥି ନିମନ୍ତେ କଷ୍ଟିକ ସୋଡା ଆବଶ୍ୟକ :—

ମହୁଲତେଲ ୧ ସେର କୁ ୨ ୫/୬୪ ଛଟାଙ୍କ । ନଡ଼ିଆତେଲ ସେ ୦ ।୴ କୁ ୨ ୫/୬୪ ଛଟାଙ୍କ । ଜଡାତେଲ ସେ ୦ । କୁ ୫/୬୪ ଛଟାଙ୍କ । ମୋଟ ପ୍ରାୟ ସେ ୦ ।⁄ ଛଟାଙ୍କ ।

କଷ୍ଟିକ ସୋଡା ସେ ୦ ।⁄ ଛଟାଙ୍କକୁ ୨ ସେର ପାଣିରେ ପକାଇଦେବ । ତାହା ପାଣିରେ ପଡ଼ିବାକ୍ଷଣି ମିଳାଇଯିବ ଏବଂ ପାଣି ଗରମ ହୋଇଯିବ । କିନ୍ତୁ ତାହାକୁ ରଖିଦେଲେ କିଛି ସମୟ ପରେ ତାହା ଥଣ୍ଡା ହୋଇଯିବ ।

ଏଥର ତେଲ ତିନିଗୋଟିକୁ ଏକାଠି ମିଶାଇ ଗୋଟିଏ କଡେଇରେ ନିଆଁରେ ବସାଇବ । ତେଲ ଗରମ ହେଲେ କଷ୍ଟିକ ପାଣି ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ ପରିମାଣରେ ତହିଁରେ ଢାଳି ତାହାକୁ ବରାବର ଗୋଳାଇବ । ଏହି ପାଣି ଦେଇଁ ଦେଇଁ ଯେବେ କଷ୍ଟିକ ତହିଁରେ ନ ମିଶି ବେଶୀ ହୋଇ ସେଥିରୁ ଉତୁରିବାକୁ ଆରମ୍ଭ କରେ ତେବେ କିଛି ଖାଲି ପାଣି ପକାଇ ତାହାକୁ ଗୋଳାଇବ । ପୁରୁଣା ସାବୁନ୍ ଥିଲେ ତାହାକୁ ମଧ୍ୟ ଟିକ୍ ଏହି ସମୟରେ ତହିଁରେ ପକାଇ ଗୋଳାଇ ଦେବ । କଷ୍ଟିକ ସୋଡ଼ାର ପାଣି ଦେଇ ସାରି ଦେଖିବ, ତାହାକୁ ଚଟୁରେ ଉଠାଇଲେ ତାହା ତାର ପରି ହୋଇ ପଡ଼ିବ ଏବଂ ସେହି ତାରର ମଧ୍ୟଭାଗ ଶୁଭ୍ର ଦେଖାଯିବ ।

ଜଳ ଅଂଶ ଅଧିକ ଥିଲେ ତହିଁରେ କିଛିତ୍ ଲୁଣ ବା ଅଳ୍ପ କଷ୍ଟିକ ଦେଲେ ତାହା ଛେନା ପରି ଛିଣ୍ଡି ଯିବ । ଯେବେ ରଞ୍ଜନ ଦେବାକୁ ଇଚ୍ଛା କର, ତେବେ କଷ୍ଟିକ ଦେଇ ଛିଣ୍ଡାଇବ । ନ ହେଲେ ଲୁଣ ଦେଇ ଛିଣ୍ଡାଇବ । ଲୁଣ ଦେଇ ଛିଣ୍ଡାଇ ଦେଲେ ଛିଣ୍ଡିଯିବା ପରେ ଅଳ୍ପେ ଅଳ୍ପେ

ଜାଲ ଦେଲେ ସେଗୁଡ଼ିକ ଦାନା ପରି ହୋଇ ଫଳଯିବ । ଦାନା ଦାନା ହୋଇ ଫଳିବା ପରେ ତହିଁରୁ ପାଣିଗୁଡ଼ିକ ବାହାର କରିଦେବା ଆବଶ୍ୟକ । ସେଥିପାଇଁ ତାହାକୁ ଚୁଲ୍ଲୀରୁ ଓହ୍ଲାଇ ୨।୩ ଘଣ୍ଟା ରଖିଦେବ । ତାହା ପରେ ଏକ ପାଖରୁ କାଟି ପାଣିଗୁଡ଼ିକ ନିଗାଡ଼ି ଦେବ । ପାଣି ବାହାରିଗଲେ ପୁନର୍ବାର ତାହାକୁ ନିଆଁରେ ବସାଇବ ।

ପୁନଶ୍ଚ ତାର ପରି ପଡ଼ିବା ଅବସ୍ଥା ହେଲେ ତାକୁ ଛାଞ୍ଚରେ ଢାଳିବ । ଯେବେ କଷ୍ଟିକ ହୋଇ ଛଣ୍ଡାଇ ଥାଅ ତେବେ କଷ୍ଟିକର ଗୁଣକୁ ନାଶ କରିବା ପାଇଁ କିଛି ଖାଇବା ସୋଡ଼ା ଦେବାକୁ ପଡ଼ିବ । ଅଥବା ଅଳ୍ପ କିଛି ତେଲ ଦେବ । କଷ୍ଟିକର ଗୁଣ ମରିଅଛି କି ନା ତାହା ଜାଣିବାପାଇଁ ତହିଁରୁ ଟିକିଏ ଜିଭରେ ଲଗାଇଦେବ । ଯେବେ ଜିଭକୁ ଚୁଞ୍ଚି କରି ଲାଗିବ, ତେବେ ଜାଣିବ ଯେ କଷ୍ଟିକର ଗୁଣ ମରି ନାହିଁ । ତେତେବେଳେ ସୋଡ଼ା ବା ତେଲ ଦେବ । କଷ୍ଟିକର ଗୁଣ ମରିଯାଇ ତାର ପରି ପଡ଼ୁଥିବା ଅବସ୍ଥାରେ ଛାଞ୍ଚରେ ଢାଳିବ ।

କୌଣସି ରଙ୍ଗ ବା ସୁଗନ୍ଧ ପଦାର୍ଥ ଦେବାକୁ ହେଲେ ଏହି ତାର ପରି ପଡ଼ୁଥିବା ଅବସ୍ଥାରେ ତାହା ଦେଇ ଗୋଳାଇବ ଏବଂ ତା ପରେ ଛାଞ୍ଚରେ ଢାଳିବ । ରଞ୍ଜନ ଦେବାକୁ ହେଲେ ରଞ୍ଜନକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଚୂର କରି ତାକୁ ଖଣ୍ଡିଏ ସରୁ କନା ଦ୍ୱାରା ଛାଣି ନେଇବ । ସେହି ଚୂର୍ଣ୍ଣକୁ ଏହି ତାର ପରି ପଡ଼ୁଥିବା ଅବସ୍ଥାରେ ଏଥିରେ ପକାଇ ଉତ୍ତମରୂପେ ଘାଣ୍ଟିବ । ଏଥର ପୂର୍ବପରି ଚଟୁରେ ଠେକିଲେ ଯେତେବେଳେ ତାରପରି ପଡ଼ିବା ଅବସ୍ଥା ଆସିବ, ସେତେବେଳେ ନିଆଁରୁ ଓହ୍ଲାଇ ରଖିଦେବ । ୮।୧୦ ଘଣ୍ଟା ପରେ ତାହାକୁ କାଟିବ । ତାହା ତଳେ କୌଣସି ମଇଳା ବସିଥିବାର ଦେଖିଲେ ମଇଳାଗୁଡ଼ିକ ଚାଞ୍ଛି ବାହାର କରିଦେବ । ପୁନର୍ବାର କିଛି କଷ୍ଟିକ ସୋଡ଼ା ଓ ପାଣି ଦେଇ ତାହାକୁ ତରଳ କରିବ । ୧ ଘଣ୍ଟା ପରେ ଗୋଟିଏ ଜାଲି ଚଟୁରେ ସାବୁନଗୁଡ଼ିକ ଛାଣି ନେଇ ପାଣିଗୁଡ଼ାକ ଫିଙ୍ଗି ଦେବ । ପୁନର୍ବାର ତାହାକୁ ଗରମ କରିବ । କଷ୍ଟିକର ଗୁଣ ନଷ୍ଟ କରିବାପାଇଁ କିଛି ଖାଇବା ସୋଡ଼ା ଏବଂ ତେଲ ଓ ସଲଫ୍ୟୁରିକ୍ ଏସିଡ (Sulphuric Acid) ଦେବ । ତା ପରେ ଚଟୁରେ ଠେକିଲେ ଯେବେ ତାରପରି ପଡ଼ିବା ଅବସ୍ଥାକୁ ଆସିଥିବ, ତେବେ କିଛିତ ନାଇଟ୍ରୋ ବେଞ୍ଜୋନ୍ (Nitro Benzoine) ଦେଇ ଛାଞ୍ଚରେ ଢାଳିବ । ଏସିଡ୍ ଆଦି ବ୍ୟବହାର କରିବା ସାଧାରଣତଃ ସମସ୍ତଙ୍କ ପକ୍ଷରେ ସୁବିଧାଜନକ ନୁହେଁ । ଟିକିଏ ଅଭ୍ୟସ୍ତ ନ ହେଲେ ଏହାସବୁ ବ୍ୟବହାର କରିବା କଠିନ ହେବ । ନିମ୍ନରେ ଆଉ ଗୋଟିଏ ପ୍ରଣାଳୀ ଦିଆଗଲା । ତାହାକୁ ଅଧା ଥଣ୍ଡା ଓ ଅଧା ଗରମ ପ୍ରଣାଳୀ କୁହାଯାଇ ପାରେ ।

ପୁନ୍ନାଗ ତେଲ ସେ ୧ ର ନଡ଼ିଆତେଲ ସେ ୦ ।୴ ଜଡ଼ାତେଲ ସେ ୦ ।	ଏଥିରେ ପୂର୍ବ ଲିଖିତ ତାଲିକାର ହିସାବ ଅନୁସାରେ ମୋଟରେ ୫ ଛଟାଙ୍କ କଷ୍ଟିକ ସୋଡା ଲାଗିବ ।

ପ୍ରଥମେ ଏହି ତେଲଗୁଡ଼ିକ ଏକାଠି ମିଶାଇ ଗୋଟିଏ କଡ଼େଇରେ ନିଆଁରେ ବସାଇ-ଦେବ । କଷ୍ଟିକ ସୋଡ଼ା ୫ ଛଟାଙ୍କରେ ତାହାର ୯ ଗୁଣ ପାଣି ମିଶାଇ ତାହାକୁ ପୂର୍ବରୁ ରଖିଦେଇଥିଲେ ଏହି ପାଣି ଥଣ୍ଡାହୋଇ ରହିଥିବ । କଡ଼େଇରେ ଗରମ ହେଉଥିବା ତେଲରେ ଏହି ଥଣ୍ଡା କଷ୍ଟିକ ପାଣିକୁ ଏକାବେଳକେ ଢାଳିଦେଇ ତାହାକୁ କ୍ରମାଗତ ଘାଣ୍ଟିବ । ଦେଖିବ, ଯେତେବେଳେ ତାହା ବହଳ ହୋଇ ବସି ଆସିବ ଏବଂ ଛେଦା ଛେଦା ହୋଇ ପଡ଼ିବ ସେତେବେଳେ ତାହାରେ ଯେବେ କିଛି ରଙ୍ଗ ବା ସୁଗନ୍ଧି ପଦାର୍ଥ ଦେବାକୁ ଥାଏ ତାହା ପକାଇ-ଦେବ । ସାବୁନ୍ ପଥର (Soap stone) ପକାଇବାର ଥିଲେ ମଧ୍ୟ ତାହା ଏହି ସମୟରେ ପକାଇ ଉତ୍ତମରୂପେ ଘାଣ୍ଟିବ । ଘନ ହୋଇଗଲେ ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ ଛାଞ୍ଚରେ ଢାଳିବ । ତାହା-ନ ହେଲେ ଏହା ଶୀଘ୍ର ବସିପାଇ କଠିନ ହୋଇଯିବ ।

ସାବୁନରେ ଯେ ସବୁ ଖାଦ ଦିଆଯାଏ, ତାହାମଧ୍ୟରେ ସାବୁନ ପଥର (Soapstone) ସର୍ବୋତ୍କୃଷ୍ଟ । ଥଣ୍ଡା ପ୍ରଣାଳୀରେ ସାବୁନ କଲେ ତାହାରେ ୧ସେରରେ ଏକପାଅ ଖାଦ ଦିଆଯାଇ ପାରେ । ଅଧେ ଥଣ୍ଡା ଏବଂ ଅଧେ ଗରମ ପ୍ରଣାଳୀରେ ସାବୁନ କଲେ ୧ ସେରରେ ୬ ଛଟାଙ୍କ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଖାଦ ଦିଆଯାଇ ପାରିବ ।

ସାବୁନ୍‌ରେ କାର୍ବୋଲିକ୍ ଏସିଡ୍ ବା ନିମ ଏସେନ୍ସ ଦେବାକୁ ହେଲେ ଛାଞ୍ଚରେ ଢାଳିବା ପୂର୍ବେ ସେହି ଏସିଡ୍ ବା ଏସେନ୍ସ ଶତକଡ଼ା ୫ ଭାଗ ପରିମାଣରେ ପକାଇବ ଅର୍ଥାତ୍ ଯେତେ ସାବୁନ୍ ହୋଇଥିବ ତାହାର ୧୦୦ ଭାଗରୁ ୫ ଭାଗ ପକାଇବ । ଅନ୍ୟ କୌଣସି ବାସନା ତେଲ ବା ସୁଗନ୍ଧ ଦ୍ରବ୍ୟ ଦେବାକୁ ହେଲେ ସାବୁନକୁ ଛାଞ୍ଚ ବା ଫରମାରେ ଢାଳିବା ପୂର୍ବେ ଶତକଡ଼ା ୨ ଭାଗ ଉକ୍ତ ପଦାର୍ଥ ଦେଲେ ଚଳିବ । ସାଧାରଣତଃ ସାବୁନ୍‌ରେ ସାଫ୍ରାନ୍, ସାଣ୍ଡଲ୍, ସିନ୍ଥାଟିକ୍ ମସ୍କ, ଲେଭେଣ୍ଡର, ନାଲକେସିସ୍, ବ୍ଲୋକ୍ ପ୍ରଭୃତି ଦିଆଯାଇଥାଏ ।

ସାବୁନ୍ ତିଆରି କରିବାକୁ ହେଲେ ତେଲଗୁଡ଼ିକ ଯେ କୌଣସି ମଫସଲ ଗ୍ରାମରେ ଖୋଜିଲେ ମଧ୍ୟ ମିଳି ପାରିବ । ମାତ୍ର କଷ୍ଟିକ ସୋଡ଼ା ସବୁଠାରେ ମିଳିବ ନାହିଁ । ଆହୁରି ମଧ୍ୟ କଷ୍ଟିକ ସୋଡ଼ା ଖରିଦ କରି ନେଇ ରଖିବା ସବୁ ସମୟରେ ସୁବିଧାଜନକ ନୁହେଁ । ତେଣୁ କଷ୍ଟିକ ସୋଡ଼ା ନିଜେ ନିଜେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ତଦ୍ଦ୍ୱାରା ସାବୁନ ତିଆରି କଲେ ଆହୁରି ସୁବିଧାଜନକ ହେବ ।

ଏଠାରେ କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ା ତିଆରି କରିବାର ପ୍ରଣାଳୀ ଦିଆଗଲା :—

କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ା :—

କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ା ସାବୁନ ଛଡ଼ା ଆହୁରି ଅନେକ କାର୍ଯ୍ୟନିମନ୍ତେ ଅବଶ୍ୟକ ହୁଏ । କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ା ତିଆରି କରିବା ନିମନ୍ତେ ସୋଡ଼ା ଏବଂ ଚୂନ ଅବଶ୍ୟକ । ସୋଡ଼ା ବର୍ତ୍ତମାନ ପ୍ରାୟ ସବୁ ସ୍ଥାନରେ ମିଳେ । ତେଣୁ କଷ୍ଟିକସୋଡ଼ା ସହଜରେ ଯେ କୌଣସି ସ୍ଥାନରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଇ ପାରିବ । ଲୁଗାଧୁଆ ସୋଡ଼ା ସେ୦୮ ହେଲେ ତହିଁ ସଙ୍ଗେ ଚୂନ ସେ୦୪ ଓ ପାଣି ୫ ସେର ଦରକାର ହେବ । ପ୍ରଥମେ ୩ ସେର ପାଣିରେ ସୋଡ଼ା ପକାଇ ତାହାକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଗୋଳାଇ ଦେବ । ଆବଶ୍ୟକ ହେଲେ ନିଆଁରେ ବସାଇ ଗୋଳାଇଲେ ତାହା ଉତ୍ତମରୂପେ ମିଳାଇ ଯିବ । ଚୂନ ସେ ୦ ୪ ରରେ ପାଣି ୨ ସେର ଦେଇ ତାହାକୁ ମଧ୍ୟ ଉତ୍ତମରୂପେ ଗୋଳାଇ ଦେବ ଏବଂ ଖଣ୍ଡିଏ ସରୁ ଲୁଗାରେ ଛାଣି ଦେଲେ ତହିଁରେ ଯାହା କିଛି ଗୋଡ଼ି ଆଦି ଥିବ ତାହା ବାହାରିଯିବ ।

ଏଥର ଚୂନପାଣିକୁ ସୋଡ଼ାପାଣି ସଙ୍ଗେ ମିଶାଇ ଗୋଟିଏ ମାଟି ବା ଲୁହାର ପାତ୍ରରେ ନିଆଁରେ ବସାଇ ଗରମ କରିବ । ଅଧଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବରାବର ନିଆଁରେ ବସାଇ ଘାଣ୍ଟୁଥିବ । ଗୋଟିଏ କାଠର ଚଟୁ ଅଥବା ଲୁହାହତାଦ୍ୱାରା ଘାଣ୍ଟିବ । ତା ପରେ ତହିଁ ଉପରୁ କଞ୍ଚତ୍ ପାଣି ନେଇ ତାହାକୁ ପରୀକ୍ଷା କରି ଦେଖିବ । ଏଥିପାଇଁ କଞ୍ଚତ୍ ପାଣି ନେଇ ତାହାକୁ ଖଣ୍ଡିଏ ବ୍ଲଟିଙ୍ଗ୍ କାଗଜଦ୍ୱାରା ଛାଣି ତହିଁରେ ଏକ ବିନ୍ଦୁ ସଲଫ୍ୟୁରିକ୍ ଏସିଡ୍ ପକାଇବ । ଏସିଡ୍ ପଡ଼ିଲେ ଯେବେ ଭୁରୁ ଭୁରୁ ହୋଇ ଫେଣ ପରି ଉଠେ ତେବେ ଜାଣିବ ଯେ କଷ୍ଟିକ୍‌ସୋଡ଼ା ଠିକ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇ ନାହିଁ । ତାହାହେଲେ ଆଉ କିଛି ସମୟ ନିଆଁରେ ବସାଇ ଘାଣ୍ଟିବ । ଯେବେ ଆଉ କିଛିକ୍ଷଣ ବସାଇବା ପରେ ମଧ୍ୟ ପରୀକ୍ଷା କଲେ ଭୁରୁଭୁରୁ ହୋଇ ଫେଣ ପରି ଉଠିବା ବନ୍ଦ ନ ହୁଏ, ତେବେ ଜାଣିବ ଯେ ଚୂନର ପରିମାଣ କମ୍ ଅଛି । ଆଉ କିଛି ଚୂନ ପାଣି କରି ତହିଁରେ ମିଶାଇ ତାହାକୁ ପୁନର୍ବାର ସିଦ୍ଧ କରିବ । ଚୂନଗୁଡ଼ିକ ଉତ୍ତମ ଚୂନ ହୋଇଥିଲେ ଉପରୋକ୍ତ ପରିମାଣର ଚୂନରେ ଠିକ୍ କଷ୍ଟିକ ସୋଡ଼ା ହୋଇ ପାରିବ । ମାତ୍ର ଚୂନ ଯେବେ ଖରାପ ଥାଏ ତାହେଲେ ଆଉ କିଛି ଅଧିକ ଚୂନ ଆବଶ୍ୟକ ହେବ । ପରୀକ୍ଷା କଲେ ଯେତେବେଳେ ଆଉ ଭୁରୁଭୁରୁ ନ ହୋଇ ଫେଣପରି ନ ଉଠିବ ତେତେବେଳେ ଜାଣିବ କଷ୍ଟିକ ସୋଡ଼ା ଠିକ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲାଣି । ତା ପରେ ତାହାକୁ ନିଆଁରୁ ଓହ୍ଲାଇ ରଖିଦେବ । କିଛି ସମୟ ପରେ ଉପରୁ ଜଳୀୟ ଅଂଶଗୁଡ଼ିକ ଧୀରେ ଧୀରେ ନିଗାଡ଼ି ନେଇ ଅନ୍ୟ ଗୋଟିଏ ପାତ୍ରରେ ରଖିବ । ଗୋଟିଏ ବଡ଼ କାହାଳୀରେ ବ୍ଲଟିଙ୍ଗ୍ କାଗଜ ଦେଇ ତଦ୍ଦ୍ୱାରା ପାଣିଗୁଡ଼ିକ ଛାଣିନେଲେ ସମସ୍ତ କଷ୍ଟିକ ସୋଡ଼ା ପାଣିଗୁଡ଼ିକ ପରିଷ୍କାର ହୋଇ ବାହାରିଯିବ ।

ଅବଶିଷ୍ଟ ଯେଉଁ ଅଂଶ ରହିଯିବ, ତହିଁରେ ଯେବେ କିଛି କଷ୍ଟିକ ସୋଡ଼ା ରହି ପାଇଥାଏ, ସେଥିପାଇଁ ତହିଁରେ ଆଉ କିଛି ପାଣି ଦେଇ ତାହାକୁ ନିଆଁରେ ବସାଇବ । ତା ପରେ ସେହି ପାଣିଗୁଡ଼ିକ ମଧ୍ୟ ନିଗାଡ଼ି କାହାଲୀ ଉପରେ ବ୍ଲଟିଂ କାଗଜ ଦେଇ ଛାଣି ନେବ । ତାହାହେଲେ ଆଉ ଯେତେ କଷ୍ଟିକ ସୋଡ଼ାର ଅଂଶ ଥିବ, ତାହା ବାହାରି ଆସିବ । ତା ପରେ ଯେଉଁ ଗରଦା-ଗୁଡ଼ିକ ରହିବ, ତହିଁରେ ଯଥେଷ୍ଟ ପରିମାଣରେ ଜଳ ଦେଇ ତାହାକୁ ୨।୩ ଥର ନିଗାଡ଼ି ବାହାର କରିଦେଲେ ତହିଁରେ ଯେତେ କଷ୍ଟିକ ଭାଗ ଥିବ, ତାହା ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ବାହାରିଯାଇ ସଫା ହୋଇଯିବ । କଷ୍ଟିକ ଅଂଶ ବାହାରିଗଲେ ତାହାକୁ ଖରାରେ ଶୁଖାଇ ଦେବ । ଶୁଖିଗଲେ ତହିଁରୁ ଉତ୍ତମ ଚକ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେବ ।

କଷ୍ଟିକ ରାନ୍ଧିବା ସମୟରେ ସାବଧାନର ସହିତ ରାନ୍ଧିବ । କାରଣ ତାହା ହାତରେ ଲାଗିଲେ ହାତଜ୍ୱଳା କରିବ ଏବଂ ଫୋଟକା ମଧ୍ୟ ହୋଇ ପାରେ । ଲୁଗାରେ ଲାଗିଲେ ଲୁଗା ନଷ୍ଟ ହୋଇଯିବ ।

ବର୍ତ୍ତମାନ ଏହି କଷ୍ଟିକ ସୋଡ଼ାରେ ସାବୁନ୍ କରିବା ସମସ୍ତଙ୍କ ପକ୍ଷରେ ସୁବିଧାଜନକ ହେବ । ଏଥିପାଇଁ ଦେଢ଼ ସେର ତେଲରେ ଅଧସେର ଜଳ ଦେଇ ତାହାକୁ ନିଆଁରେ ବସାଇବ । ତା ପରେ ତହିଁରେ କିଛି କଷ୍ଟିକ ଜଳ ଦେବ ଏବଂ ତାହାକୁ ଗୋଟିଏ ଚଟୁଦ୍ୱାରା ଘାଣ୍ଟିବ । ତାପରେ ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ କଷ୍ଟିକ ଜଳ ଦେଇ ତାହାକୁ ବରାବର ଘାଣ୍ଟୁଥିବ । ପ୍ରାୟ ଏକଘଣ୍ଟା ପରେ ତାହା କ୍ରମେ ଘନ ହୋଇ ଆସିବ । ଘନ ହେଲେ ଅଧସେର ଲୁଣ ଚୂର୍ଣ୍ଣ କରି ତହିଁରୁ ମୁଠାଏ ମୁଠାଏ ଲୁଣ ପକାଇ ତାହାକୁ ଗୋଳାଇବ । ଘନ ହୋଇ ବସିଗଲେ ନିଆଁ ଜାଳିବା ବନ୍ଦ କରିବ ଓ ନିଆଁ ନିଭାଇ ଦେଇ ଚୁଲ୍ଲୀ ଉପରେ ସେହିପରି ବସାଇ ରଖିବ । ତାହାହେଲେ ସେଗୁଡ଼ିକ ଅଳ୍ପେ ଅଳ୍ପେ ସେହିଠାରେ ଥଣ୍ଡା ହେବ । ୧୨।୧୪ ଘଣ୍ଟା ପରେ ଦେଖିବ, ସାବୁନଗୁଡ଼ିକ ଉତ୍ତମ-ରୂପେ ବସିଯାଇଥିବ । ମାତ୍ର କେତେକ ଜଳ ଏବଂ ତେଲରେ ଯାହା କିଛି ମଇଳା ଥିବ, ତାହା ସବୁ ତଳକୁ ବସି ଯାଇଥିବ । ତେଣୁ ଖଣ୍ଡିଏ ଛୁରୀଦ୍ୱାରା ସାବୁନ୍ ଅଂଶକୁ ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ କରି କାଟି ନେଇ ତଳକୁ ଥିବା ଅପରିଷ୍କାର ଅଂଶଗୁଡ଼ିକ ବାହାର କରିଦେବ । ସାବୁନ ଅଂଶରୁ ଜଳଦ୍ୱାରା ଧୋଇ ଅପରିଷ୍କାର ଅଂଶକୁ ବାହାର କରିଦେଇ ପାରିବ । ଏଥର ସାବୁନକୁ ଛୋଟ ଛୋଟ କରି କାଟି ବା ତାହାକୁ ହାତ ଟିପଦ୍ୱାରା ଚପି ଚପି ଖରାରେ ଶୁଖାଇ ଦେବ । ତାହାହେଲେ ତହିଁର ଜଳୀୟ ଅଂଶ ବହୁ ପରିମାଣରେ ଶୁଖିଯିବ । ମାତ୍ର ଅଧିକ ଶୁଖାଇବ ନାହିଁ । କାରଣ ଅଧିକ ଶୁଖିଗଲେ ଟାଣ ହୋଇଯିବ । ଏଥର ଏହି ସାବୁନଗୁଡ଼ିକ ଗୋଟିଏ ଖିଲଦ୍ୱାରା କାଟି ତାକୁ ଯେ କୌଣସି ପ୍ରକାର ଛାଞ୍ଚରେ ପକାଇ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ରଖିବ । ଯେବେ ଅଧିକ ଶୁଖିଯାଏ, ତାହା ସହଜରେ କାଟି ହେବ ନାହିଁ । ତେଣୁ ତହିଁରେ କିଞ୍ଚିତ୍ ଗରମ ଜଳଦେଇ ତାହାକୁ କାଟିବ ।

ସାବୁନ୍ ବାହାର କରି ନେଲା ପରେ ଯେଉଁ ମଇଳା ଅଂଶ ରହିବ, ତାହାକୁ ଛଣି ଖଣ୍ଡିଏ କନାରେ ବାନ୍ଧି ଟାଙ୍ଗି ଦେଲେ ତହିଁରୁ ସମସ୍ତ ଜଳ ନିଗିଡ଼ି ଯିବ । ତାହାକୁ ମଧ୍ୟ ଶୁଖାଇ ଦେଲେ ତହିଁରୁ ନିକୃଷ୍ଟ ସାବୁନ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେବ ।

ଏହି ପ୍ରଣାଳୀରେ ସାବୁନ୍ ତିଆରି କରିବା ପରେ ଯେଉଁ ଜଳଗୁଡ଼ିକ ରହେ, ତହିଁରୁ ଗ୍ଲିସାରିନ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ । ତାହା ଅବଶ୍ୟ ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ ସାବୁନ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେଉଥିବା ସ୍ଥାନରେ ଅକାରଣ ନଷ୍ଟ ହୁଏ । ମାତ୍ର ବଡ଼ ବଡ଼ କାରଖାନାରେ ଏହି ଜଳ ବହୁ ପରିମାଣରେ ବାହାରୁଥିବାରୁ ତାହାକୁ ଡିଷ୍ଟିଲେସନ୍ (Distillation) ଦ୍ୱାରା ତହିଁରୁ ସେମାନେ ଗ୍ଲିସାରିନ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତି ।

ସାବୁନ ସମ୍ବନ୍ଧରେ ବିଶେଷ ଦୃଷ୍ଟି ରଖିବାକୁ ହେବ, ଯେପରି କଷ୍ଟିକ ସୋଡ଼ାର ପରିମାଣ କୌଣସି ମତେ ବେଶୀ ହେବ ନାହିଁ, କିମ୍ବା କମ୍ ହେବ ନାହିଁ । କଷ୍ଟିକ ସୋଡ଼ାର ପରିମାଣ କମ୍ ହେଲେ ସାବୁନ ବସିବ ନାହିଁ । କଷ୍ଟିକ ସୋଡ଼ାର ପରିମାଣ ବେଶୀ ହୋଇଗଲେ ସେହି ସାବୁନ୍ ବ୍ୟବହାର ପକ୍ଷରେ ଅଯୋଗ୍ୟ ହେବ । ସେପରି ସାବୁନଦ୍ୱାରା ଯେଉଁ ଲୁଗାପଟା ଧୋଇବ, ତାହା ଶୀଘ୍ର ନଷ୍ଟ ହୋଇଯିବ ।

ଥଣ୍ଡା ପ୍ରଣାଳୀରେ କଷ୍ଟିକ ସୋଡ଼ା ବ୍ୟବହାରରେ ଏହିପରି ଭୁଲ ହେବାର ଖୁବ୍ ସମ୍ଭାବନା । ଗରମ ପ୍ରଣାଳୀରେ ତହିଁର ସମ୍ଭାବନା କମ୍, କାରଣ ଗରମ ପ୍ରଣାଳୀରେ ନିଆଁରେ ବସିଥିବା ସମୟରେ କଷ୍ଟିକ ସୋଡ଼ାର ପାଣି ଦେଇ ଘାଣ୍ଟୁ ଘାଣ୍ଟୁ ସାବୁନ ଶକ୍ତ ହୋଇଗଲେ ଆଉ କଷ୍ଟିକ ସୋଡ଼ାର ପାଣି ଦେବାକୁ ହେବ ନାହିଁ । ମାତ୍ର ଥଣ୍ଡା ପ୍ରଣାଳୀରେ କଷ୍ଟିକ ପାଣି ଦେଇ ସାରି ମଧ୍ୟ ଅନେକ ସମୟ ଘାଣ୍ଟିବାଦ୍ୱାରା ସାବୁନ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ । ତେଣୁ କେବଳ ବ୍ୟବହାର ଦ୍ୱାରା ତାହା ଜଣାଯାଏ ।

ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ତେଲର ଗୁଣ ଅନୁସାରେ ସାବୁନ ଶକ୍ତ ବା ନରମ ହୁଏ । କେତେକ ତେଲରେ ସାବୁନ ଖୁବ୍ ଶକ୍ତ ହୁଏ ଏବଂ କେତେକ ତେଲରେ ଖୁବ୍ ନରମ ହୁଏ । ଶକ୍ତ ସାବୁନ ପାଣି ଦେଇ ଘଷିଲେ ସହଜରେ ଫେଣ ବାହାରେ ନାହିଁ । ପୁଣି ନରମ ସାବୁନ ପାଣି ଦେଇ ଘଷିଲେ ସହଜରେ ଓ ଶୀଘ୍ର ଶୀଘ୍ର କ୍ଷୟ ହୋଇଯାଏ । ଏଥିନିମନ୍ତେ ଯେଉଁ ତେଲରେ ନରମ ହୁଏ ତାହା ସହିତ ଯେଉଁ ତେଲରେ କଠିନ ହୁଏ, ସେହି ତେଲ ଏରୂପ ଦୁଇଗୋଟି ତେଲ ଏକତ୍ର ମିଶାଇ ସାବୁନ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାକୁ ହୁଏ । ଯଥା :- ନିମ୍ବତେଲରେ ସାବୁନ ଶକ୍ତ ହୁଏ ଏବଂ ମହୁଲ ତେଲରେ ସାବୁନ ନରମ ହୁଏ । ତେଣୁ ମହୁଲତେଲ ଓ ନିମ୍ବତେଲ ଉଭୟକୁ ମିଶାଇ ସାବୁନ୍

ପ୍ରସ୍ତୁତ କଲେ ଉପଯୁକ୍ତ ପାଗ ଆସି ପାରିବ । ଅନେକେ ସାବୁନରେ ଚର୍ବି ମିଶାନ୍ତି । ଚର୍ବି ସବୁ ପ୍ରକାରର ତେଲ ସଙ୍ଗେ ସୁବିଧା ହୁଏ । ଯେ କୌଣସି ଦୁଇଟି ବା ତତୋଃଧିକ ତେଲ ମିଶାଇଲେ ଏବଂ ତାହି ସଙ୍ଗେ ଚର୍ବି ଦେଲେ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ତେଲ ଓ ଚର୍ବି ନିମନ୍ତେ ଯେଉଁ ପରିମାଣରେ ଯେତେ କଷ୍ଟିକ ସୋଡ଼ାର ଆବଶ୍ୟକ ହେବ, ତାହା ହିସାବ କରି ତାହାର ସମଷ୍ଟି ଅନୁସାରେ କଷ୍ଟିକ ସୋଡ଼ା ଦେବାକୁ ହୁଏ ।

ଖଇର

ଖଇରଗଛ ଓଡ଼ିଶାର ଅନୁଗୁଳ ଓ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଜଙ୍ଗଲମାନଙ୍କରେ ଏବଂ ଓଡଶାର ଦେଶୀୟ ମାନଙ୍କରେ ଯଥେଷ୍ଟ ପରିମାଣରେ ଜନ୍ମେ । ଖଇରଗଛକୁ କାଟି ତାହାର ଛାଲ ଓ ପଲଖା ବାହାର କରିଦେଇ କେବଳ ଭିତରର ମଞ୍ଜକୁ ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ କରି କାଟି ତାହାକୁ ପାଣିରେ ସିଝାଇ ତାହିରୁ ଖଇର ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ । ସାଧାରଣତଃ ଲୋକେ ଏଠାରେ ସେହି କାଠକୁ ପୂର୍ବେ ପ୍ରାୟ ୧୨ ଘଣ୍ଟାରୁ ଊର୍ଦ୍ଧ୍ୱ କାଳ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସିଦ୍ଧ କରୁଥିଲେ । ବର୍ତ୍ତମାନ ସେହି କାଠକୁ ଖୁବ୍ ଛୋଟ ଛୋଟ କରି କାଟିବାରୁ ପ୍ରାୟ ୩।୪ ଘଣ୍ଟା ସିଦ୍ଧ କରି ଖଇର ପାଇ ପାରୁଅଛନ୍ତି ।

ଯେବେ ସେହି କାଠକୁ ରେନ୍ଦାଦ୍ୱାରା ଘୃଷ୍ଟି ରନ୍ଦା କାଠଗୁଡ଼ିକ ସିଦ୍ଧ କରନ୍ତି ତେବେ ଅଳ୍ପର କମ୍ ସମୟ ମଧ୍ୟରେ ଓ କମ୍ ଜାଳ ବ୍ୟୟରେ ଓ ଅଳ୍ପ ପରିଶ୍ରମରେ ଖଇର ମିଳି ପାରେ । ତେବେ ସ୍ଥାନବିଶେଷରେ ଦେଖିବାକୁ ହେବ, ଯେଉଁଠାରେ ଜାଳ ଶସ୍ତା ସେଠାରେ ଯେବେ ରନ୍ଦାଦ୍ୱାରା ଚଞ୍ଛାଇବାର ବ୍ୟୟ ଅଧିକ ହୁଏ ତେବେ ସେଠାରେ ରନ୍ଦା ନ କରାଇ କାଠଗୁଡ଼ିକ ଖୁବ୍ ଛୋଟ ଛୋଟ କରି କାଟିଲେ ଚଳିବ । ଯେଉଁଠାରେ ଜାଳର ମୂଲ୍ୟ ଅଧିକ, ସେଠାରେ ରନ୍ଦା ବ୍ୟବହାର କରିବା ବାଞ୍ଛନୀୟ ।

ଖଇର ରାନ୍ଧିବା ନିମନ୍ତେ ଖଇର କାଠର ପରିମାଣ ଯେତେ ଜଳର ପରିମାଣ ତାହିର ୨୦ ଗୁଣ ଦେବାକୁ ହୁଏ ।

ସିଦ୍ଧ କରିବା କାରଣ ୧ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଅନୁକରଣରେ ଗୋଟିଏ ଲମ୍ବା ଅଳ୍ପଓସାରିଆ ବା ଖନ୍ଦକ ଖୋଳି ତାହିରେ ହାଣ୍ଡି ବସାଇବା ନିମନ୍ତେ ଛିଦ୍ର କରି ଦେଇ ଏକାବେଳକେ ୫।୬ ଗୋଟି ହାଣ୍ଡି ବସାଇ ଦେଲେ ଜାଳ କମ୍ ଖରଚ ହେବ ।

କାଠଗୁଣ୍ଡ଼ିକ ସିଦ୍ଧ ହୋଇ ତହିଁରୁ ରସ ବାହାର ଆସିଲେ ପାଣିଗୁଣ୍ଡ଼ିକ ଖଇର ରଙ୍ଗ ହୋଇଯିବ । ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ରସ ବାହାର ଆସିବାର ବୁଝି ପାରିଲେ କାଠଗୁଣ୍ଡ଼ିକ ଛାଣି ବାହାର କରି ଦେବାକୁ ହେବ । ରସପାଣିକୁ ଖଣ୍ଡିଏ ଲୁଗାରେ ଛାଣି ତାହାକୁ ପୁନର୍ବାର ନିଆଁରେ ବସାଇଲେ ପ୍ରାୟ ଦେଢ଼ ଘଣ୍ଟା ପରେ ତାହା ସିରା ପରି ଘନ ହୋଇଯିବ ।

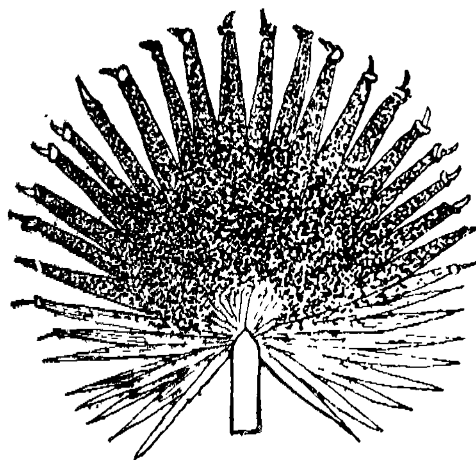


୧ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ଖଇରର ତିକ୍ତ ଗୁଣ କମିଯିବା ଓ ମଧ୍ୟ ପରିମାଣ ବୃଦ୍ଧି ନିମନ୍ତେ ରସପାଣିକୁ ସିଦ୍ଧ କରିବା ସମୟରେ ତହିଁରେ ଏକ ସେରକୁ ଏକ ପାଆ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପରିମାଣରେ ଗୁଜୁଲ ଚୂନା ବା କାଣ୍ଡି ଅଳୁଣ୍ଡା ଆଦି ବ୍ୟବସାୟୀମାନେ ମିଶାଇ ଦିଅନ୍ତି । ଏରୂପ ମିଶା ଖଇର ପାନ ଖାଇବା ନିମନ୍ତେ ବେଶ ଚଳିଯାଏ । ମାତ୍ର ରଙ୍ଗ ନିମନ୍ତେ ଏହା ନିକୃଷ୍ଟ ଶ୍ରେଣୀରେ ଗଣ୍ୟ ହୁଏ । ମୂଲ୍ୟ ମଧ୍ୟ କମ୍ ମିଳେ ।

ଓଡ଼ିଶା ପରି ମଧ୍ୟପ୍ରଦେଶରେ ମଧ୍ୟ ଯଥେଷ୍ଟ ଖଇର ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ । ଆଠମଲ୍ଲିକର ରାଜା ସାହେବ ମଧ୍ୟପ୍ରଦେଶର ଖଇର ତିଆରି କରିବା ପ୍ରଣାଳୀ ଦେଖିବା କାରଣ ଦୁଇଜଣ ଲୋକ ପଠାଇଥିଲେ । ସେମାନେ ସେଠାରେ ଯେଉଁ ପ୍ରଣାଳୀରେ ଖଇର ତିଆରି ହୁଏ, ତାହା ଶିକ୍ଷା କରି ଆସିଅଛନ୍ତି । ଆଠମଲ୍ଲିକରେ ବର୍ତ୍ତମାନ ମଧ୍ୟପ୍ରଦେଶ ଅନୁକରଣରେ ଖଇର ତିଆରି ହେଉଅଛି ।

ପୂର୍ବେ ଏଠାରେ ରସପାଣିକୁ ସିଦ୍ଧ କଲା ପରେ ତାହା ସିରାପରି ଘନ ହୋଇଗଲେ ତାହାକୁ ସେହି ହାଣ୍ଡିରେ ପ୍ରାୟ ଏକ ମାସ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରଖି ଦେଉଥିଲେ । ଏକ ମାସ ପରେ ତାହାକୁ ତାଳପତ୍ର ଠୋଲରେ ଢାଳି ଛାଇରେ ଶୁଖାଉଥିଲେ । ୨ ଓ ୩ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ ।



୨ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

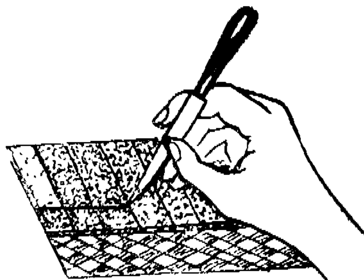
ବର୍ତ୍ତମାନ ଏକ ମାସ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ନ ରଖି ରସପାଣିଟି ମରିଯାଇ ସିରାପରି ହୋଇଗଲେ ତାହାକୁ ଏକ ଦିନ ପରେ ଗୋଟିଏ ଗର୍ତ୍ତରେ ଢାଳି ଦିଆଯାଉଅଛି ।

ଏହି ଗର୍ତ୍ତିଟିର ବ୍ୟାସ ପ୍ରାୟ ୨ ଫୁଟ ଏବଂ ଗଭୀର ପ୍ରାୟ ୪ ଫୁଟ । ଗର୍ତ୍ତର ମଧ୍ୟଭାଗର କାନ୍ଥଟିକୁ ବାଉଁଶପାତିଆର ତଳେଇ ବୁଣି ଅବୃତ କରି ଦିଆଯାଉଅଛି । ତଳେ କଞ୍ଚାର୍ ପାଉଁଶ ଦେଇ ତହିଁ ଉପରେ ଖଣ୍ଡିଏ ବାଉଁଶର ତଳେଇ ବା ତାଳପତ୍ରର ଖଣ୍ଡେ ଚଟେଇ ଗୋଲ କରି ବୁଣି ପକାଇ ଦେଲେ ଅଧିକ ସୁବିଧା ହେବ ।



୩ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ପ୍ରତିଦିନ ଯେତେ ଖଇର ତିଆରି ହେବ, ତାହା ତହିଁ ପରଦିନ ଏହି ଗର୍ତ୍ତରେ ଢାଳି ଦେଉଥିବ । ଗର୍ତ୍ତିଟି ପୂର୍ଣ୍ଣ ହୋଇଗଲେ ଧୂଳି ଆଦି ନ ପଡ଼ିବା କାରଣ ତହିଁ ଉପରେ ଉତ୍ତମରୂପେ ତାଳପତ୍ର ଆଦିଦ୍ୱାରା ଢାଙ୍କି ଦେବ । ଏହି ଅବସ୍ଥାରେ ପ୍ରାୟ ଦୁଇ ମାସ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଛାଡ଼ିଦେଲେ ତହିଁରୁ ଯଥେଷ୍ଟ ଜଳ ଶୁଖିଯାଇ ତାହା କାଦୁଅ ପରି ହୋଇଯିବ । ବର୍ତ୍ତମାନ ଗୋଟିଏ ଗୃହ ବା ଗୃହାଆ ମଧ୍ୟରେ ଖଣ୍ଡିଏ ଖଣ୍ଡିଏ ତଳେଇ ପାରିଦେଇ ସେହି ତଳେଇ ଉପରେ ପ୍ରାୟ ଏକଇଞ୍ଚ ବହଳରେ ତାହାକୁ ବେଶ ସମତଳ କରି ଲେପି ଛାଇରେ ଶୁଖିବା କାରଣ ଛାଡ଼ିଦେବ । ପ୍ରାୟ ୨।୩ ଦିନ ପରେ ଏହା କାଟିବାର ଉପଯୁକ୍ତ ହୋଇଗଲେ ଖଣ୍ଡିଏ ସରୁପାତିଆ ବା ଛୁରିଦ୍ୱାରା ତାହାକୁ ଦୁଇ ଇଞ୍ଚ ଲମ୍ବା ଓ ଦେଢ଼ ଇଞ୍ଚ ଚଉଡ଼ା ବା ଯେଉଁ ଆକାରରେ କାଟିବାକୁ ଇଚ୍ଛା କରି ସେହି ଆକାରରେ କାଟି ଛାଡ଼ିଦେଲେ ତାହା ଶୁଖିଯିବ । ୪ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ । ଶୁଖିଗଲେ ସେଗୁଡ଼ିକ ସଂଗ୍ରହ କରି ବସ୍ତାରେ ବନ୍ଦ କରି ରଖିବ ।





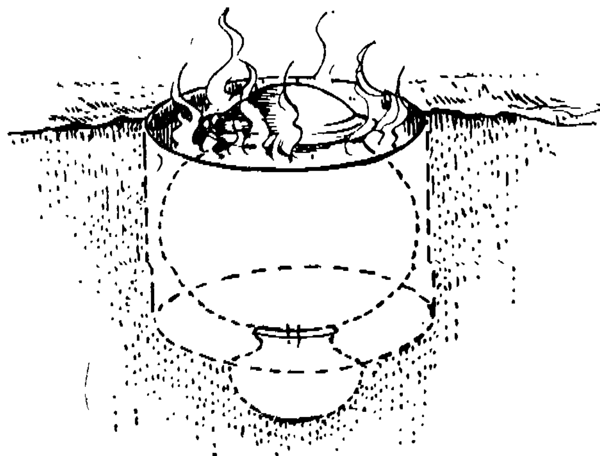
୪ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ଖଇର ଗୋଟିଏ ମୂଲ୍ୟବାନ ପଦାର୍ଥ । ଏହା ଯେ କେବଳ ଲୋକେ ପାନ ସଙ୍ଗେ ଖାଇବା ପାଇଁ ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତି ତାହା ନୁହେଁ । ରଙ୍ଗ ନିମନ୍ତେ ଖଇର ଯଥେଷ୍ଟ ପରିମାଣରେ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ । ତେଣୁ ଏହା ବହୁ ପରିମାଣରେ ରପ୍ତାନି ହୋଇଯାଏ ।

କଥ୍—ଏହି ଖଇର ରାନ୍ଧିବା ସମୟରେ ପ୍ରଥମେ 'ଖଇର' କାଠକୁ ସିଦ୍ଧ କରି ତାହାକୁ ରଖିଦେଲେ କେତେକ ଅଂଶ ହାଣ୍ଡିରେ ତଳକୁ ବସିଯିବ । ଉପରୁ ଜଳୀୟ ଅଂଶ ଅଗାଡ଼ି ତାହାକୁ ପୁନର୍ବାର ରାନ୍ଧିଲେ ତାହା ଖଇର ହେବ । ଯେଉଁ ଅଂଶ ବସି ଯାଇଥିବ ସେହି ଅଂଶକୁ ଛାଇରେ ଶୁଖାଇଲେ କଥ୍ ହେବ । ଏହି କଥ୍ ଔଷଧ ନିମନ୍ତେ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ ଏବଂ ଏହାର ମୂଲ୍ୟ ଅଧିକ ।

ଶିଶୁତେଲ

ଶିଶୁକାଠରୁ ଏକପ୍ରକାର ତେଲ ବାହାରେ । ସେହି ତେଲ ସର୍ବପ୍ରକାର ଚର୍ମରୋଗର ଅବ୍ୟର୍ଥ ଔଷଧ । ଦଉଦ ଓ କଛା ପ୍ରଭୃତି କେତେକ ରୋଗ ଅନ୍ୟ କୌଣସି ଔଷଧଦ୍ୱାରା ସହଜରେ ଆରୋଗ୍ୟ ହୁଏ ନାହିଁ । ମାତ୍ର ଏହି ଶିଶୁତେଲ ଲଗାଇଲେ ତାହା ସହଜରେ ଆରୋଗ୍ୟ ହୁଏ ।



୧ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ଶିଶୁତେଲ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା କାରଣ ଶିଶୁକାଠର କୌଣସି ପଦାର୍ଥ ବଢ଼େଇ-ମାନେ ତିଆରି କଲାବେଳେ ଯେଉଁ କାଠଗୁଣ୍ଡ଼ କାଟି ପକାଇ ଦିଅନ୍ତି, ବା ରନ୍ଧାରେ ଛାଞ୍ଚି ପକାନ୍ତି, ସେହି ଅଂଶଗୁଡ଼ିକ ସଂଗ୍ରହ କରି ରଖିବ । ଗୋଟିଏ ହାଣ୍ଡିରେ ସେହି ଗୁଣ୍ଡି ଓ ରନ୍ଧା କାଠଗୁଣ୍ଡ଼କ ପୂର୍ଣ୍ଣ କରିବ । ହାଣ୍ଡିଟିର ନିମ୍ନରେ ଗୋଟିଏ କ୍ଷୁଦ୍ର ଛିଦ୍ର କରିଦେବ । ହାଣ୍ଡିଟି ମୁହଁରେ ଗୋଟିଏ ପଲମ ଘୋଡ଼ାଇ ତାହାର ଦାଢ଼ରେ କାଦୁଅ ଲେପିଦେବ ।

୨ ଫୁଟ ଲମ୍ବା ୨½ ଫୁଟ ବ୍ୟାସର ଗୋଟିଏ ଗାତ ଖୋଳିବ । ଗାତଟି ପ୍ରାୟ ୧½ ଫୁଟ ଗଭୀର କରିବ । ଗାତ ଭିତରକୁ ସମାନ ଓ ଚିକ୍କଣ କରିବ । ଗାତର ମଧ୍ୟଭାଗରେ ଗୋଟିଏ ଛୋଟ ଠେକି ତାହାର ମୁହଁ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପୋତିହେବା ଭଳି ଆଉ ଗୋଟିଏ କ୍ଷୁଦ୍ର ଗାତ ଖୋଳି ତାହାମଧ୍ୟରେ ଠେକିଟି ବସାଇଦେବ । ତାହାର ମୁହଁ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପୋତିଦେବ । ମୁହଁଟି ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ଖୋଲା ରଖିବ ।

ଭୂମିରେ ଗାତ ନ ଖୋଳି ସମତଳ ଭୂମି ଉପରେ ଗୋଲକରି ଇଟା ବସାଇଲେ ମଧ୍ୟ ଚଳିବ । ଏହାର ଉଚ୍ଚ ପ୍ରାୟ ୨ ଫୁଟ ହେବ ଏବଂ ବ୍ୟାସ ୨ ଫୁଟ ବା ୨½ ଫୁଟ ହେବ । ତାହା ମଧ୍ୟରେ ପୂର୍ବପରି ଠେକିଟି ପୋତି ହେବା ଭଳି ଗୋଟିଏ ଛୋଟ ଗାତ ଖୋଳି ଠେକିଟି ମୁହଁ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପୋତି ବସାଇଦେବ । ଠେକି ମୁହଁଟି ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ଖୋଲା ରଖିବ ।

ଠେକଟି ଉପରେ ଶିଶୁକାଠ ପୂର୍ଣ୍ଣ କରିଥିବା ହାଣ୍ଡି ଟି ବସାଇଦେବ । ଯେପରି ତାହାର ଛିଦ୍ର ଟି ଠିକ୍ ସେହି ଠେକର ମୁହଁର ମଧ୍ୟଭାଗରେ ରହିବ । ହାଣ୍ଡିଟି ବସିଲେ ତାହାର ଗୃରିପାଖରେ ଯେଉଁ ସ୍ଥାନ ରହିବ ତହିଁରେ ଜାଳକାଠ ପୁର୍ଣ୍ଣ କରି ନିଆଁ ଲଗାଇ ପ୍ରାୟ ୨ଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଜାଳିବ । ୧ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ । ତାପରେ ହାଣ୍ଡି ଟି ଉଠାଇ ନେଲେ ଦେଖିବ ଠେକଟିରେ କେତେ-କଣ୍ଟି ଏ ତେଲ ଝରିଥିବ । ସେହି ତେଲକୁ ବୋତଲରେ ରଖିବ । ଏହାକୁ ଶିଶୁତେଲ କହନ୍ତି ।

ପିଲମାନଙ୍କର ଗୋଡ଼ରେ ମୁଣ୍ଡରେ ଘାଆ ହେଲେ ଏହି ତେଲ ମଫସଲରେ ଅନେକେ ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତି ଏବଂ ବହୁମୂଲ୍ୟ ଦେଇ ଖରିଦ କରିଥାନ୍ତି ।

ହୀରାକସ (Iron sulphate)

କେବଳ ଏହି କଟକ ସହରରେ ବର୍ଷକେ ପ୍ରାୟ ୩୦।୪୦ ମହଣ ହୀରାକସ ଅନ୍ୟଦେଶରୁ ଆସି ବିକ୍ରୟ ହୁଏ । ଅନ୍ୟ ସହରମାନଙ୍କରେ ମଧ୍ୟ କମ୍ ବେଶୀ ହୀରାକସ ବିକ୍ରୟ ହୁଏ ।

ହୀରାକସର ପ୍ରଧାନ ଉପାଦାନ ରଦି ଲୁହା ଏବଂ ସଲ୍ଫୁରିକ୍ଏସିଡ୍ (Sulphuric Acid)

ଓଡ଼ିଶାରେ ଘରେ ଘରେ କେତେ ପୁରୁଣା ଲୁହାର ରଦି ଜିନିଷମାନ ନଷ୍ଟ ହେଉଅଛି । ପ୍ରତି ଘରେ କେତେ ପୁରୁଣା ଲୁହାକଣ୍ଟା, ପୁରୁଣା ଲୁହାପାତିଆ, ଭଙ୍ଗା କରେଇ, ଭଙ୍ଗା ଲୁହାଚାଟୁ ଓ କଟକୁଲ ଆଦି ଜିନିଷ ନଷ୍ଟ ହେଉଅଛି । ଯେବେ କେବଳ ସେହିଗୁଡ଼ିକୁ କେହି ସଂଗ୍ରହ କରି ତଦ୍ୱାରା ହୀରାକସ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତା, ତେବେ ଅକ୍ଳେଶରେ କିଛି ଟଙ୍କା ଲାଭ କରି ପାରନ୍ତା ।

ହୀରାକସର ଉପକରଣ ଓ ପରିମାଣ :—

ରଦି ଲୁହା ଓଜନରେ ୫୬ ଭାଗ ।

ସଲଫ୍ୟୁରିକ୍ ଏସିଡ୍ (Sulphuric Acid) ୯୮ ଭାଗ ।

ଯେତେ ସଲଫ୍ୟୁରିକ ଏସିଡ୍ ତହିଁର ୧୦ ଗୁଣ ପାଣି ।

ଗୋଟିଏ ମାଟିହାଣ୍ଡିରେ ପାଣି ପୁରାଇ ତହିଁରେ ସଲ୍ଫ୍ୟୁରିକ ଏସିଡ଼ ପକାଇ ଗୋଳାଇ ଦେବ । ସେହି ପାଣିରେ ରଦି ଲୁହା ପକାଇ ଏକପାଖିଆ କରି ଗୋଟିଏ ସ୍ଥାନରେ ରଖିଦେବ ।

୨ ଦିନ ପରେ ଦେଖିବ ଲୁହାଗୁଡ଼ିକ ତହିଁରେ ମିଳାଇ ଯାଇଥିବ । ଯେବେ କିଛି ବାକି ରହିଯାଇଥିବ ତେବେ ସେ ଲୁହାକୁ କାଢ଼ି ପକାଇବ । ଟିଣର ଗୋଟିଏ ବଡ଼

କାହାଳୀରେ ବ୍ଲଟିଙ୍ଗ୍ କାଗଜ ପାରି ଦେଇ ସେହି ପାଣିଗୁଡ଼ିକ ସେହି କାହାଳୀରେ ଢାଳ ତାହାକୁ ଅନ୍ୟ ଗୋଟିଏ ହାଣ୍ଡିକୁ ଛାଣିନେବ । ସେହି ହାଣ୍ଡିକୁ ଚୁଲ୍ଲୀରେ ବସାଇ ନିଆଁ ଜାଳିବ । ପାଣି ଗୁଡ଼ିକରୁ ୩ ଭାଗ ପାଣି ମରିଗଲେ ଅବଶିଷ୍ଟ ପାଣିକୁ ଗୋଟିଏ କାଠର ଡାଲାରେ ଢାଳ ରଖିଦେବ । ପାଣିଗୁଡ଼ିକ ତାହିଁପରି ଘନକୁ ବସିଯିବ । ଯେବେ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ବସି ଯାଇ ନଥିବ ତେବେ ତାହାକୁ ଖରାରେ ରଖି ଦେବ । ସେଗୁଡ଼ିକ ଶୁଖିଗଲେ ହୀରାକସ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେବ । ଡାଲାରୁ ତାହାକୁ ଗୋଟାଇ କରି ରଖିଦେବ ।

ଲୁହା, ସଲ୍‌ଫ୍ୟୁରିକ୍ ଏସିଡ୍ ଓ ପାଣି ଏକତ୍ର ମିଶିବା ଫଳରେ ରାସାୟନିକ କ୍ରିୟାଯୋ ୫୬ ଭାଗ ଲୁହା ସଙ୍ଗେ ୩୨ ଭାଗ ସଲ୍‌ଫର୍ + ୬୪ ଭାଗ ଅକ୍ସିଜେନ + ୧୨୬ ଭାଗ ପାଣି ସଂଯୁକ୍ତ ହୋଇଯିବ । ପରିଶେଷରେ ପାଣି ଶୁଖିଯାଇ ୨୭୮ ଭାଗ ହୀରାକସ ହେବ । ଅର୍ଥାତ୍ ଯେବେ ୫୬ ତୋଳା ଲୁହା ଓ ୯୮ ତୋଳା ସଲ୍‌ଫ୍ୟୁରିକ୍ ଏସିଡ୍ ନଆପାଇ ତାହିଁରେ ପାଣି ମିଶାଇ ହୀରାକସ ତିଆରି କରାଯାଏ, ତେବେ ୨୭୮ ତୋଳା ହୀରାକସ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେବ । ଏହି ଅନୁପାତରେ ଯେତେ ଅଧିକ ବା ଯେତେ କମ୍ ଲୁହା ଓ ଏସିଡ୍ ନେବ ସେହି ଅନୁସାରେ ହୀରାକସ୍ ପାଇ ପାରିବ । ଏସିଡ୍ ଯେବେ ଭଲ ନଥିବ ତେବେ କିଛି ଅଧିକ ଏସିଡ୍ ଯୋଗ କରିବାକୁ ପଡ଼ିବ ।

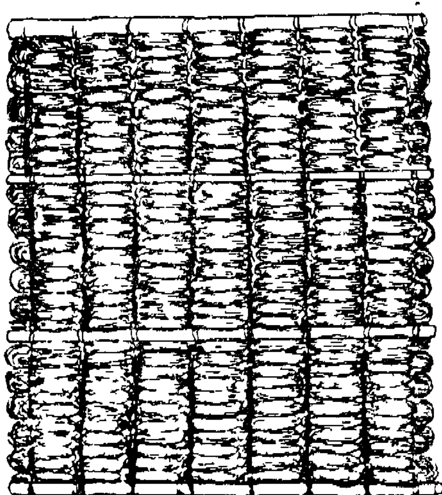
ଖସ୍ ଖସ୍ ବା ବେଣା ଚେର

ବେଣାଚେରକୁ ଖସ୍ ଖସ୍ କହନ୍ତି । ଓଡ଼ିଶାରେ ଅନେକ ସ୍ଥଳରେ ବେଣା ଜନ୍ମେ । ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ସ୍ଥାନରେ ବେଣାର ବିସ୍ତୀର୍ଣ୍ଣ ପଡ଼ିଆମାନ ପଡ଼ିରହିଅଛି । ତାହାକୁ ବେଣାପାଟ କହନ୍ତି । କେତେକ ସ୍ଥଳରେ ଏହି ପାଟସବୁ ସମତଳ ଷେତ୍ର । ବେଣାପାଟରୁ ବେଣାବୁଦାଗୁଡ଼ିକ ତାଡ଼ି ଉଠାଇଦେଲେ ସ୍ଥାନଟି କୃଷିର ଉପଯୁକ୍ତ ହେବ । ମାତ୍ର ବେଣାର ଚେର ଖୁବ୍ ଗଭୀରକୁ ଚାଲି ଯାଇଥାଏ । ବେଣାବୁଦାଗୁଡ଼ିକ ତାଡ଼ିବାକୁ ବହୁତ ଖରଚ ଲାଗେ । ସେହି ଭୟରେ କେହି ଏ ପ୍ରକାର ବେଣା ପାଟକୁ କୃଷିଜମିରେ ପରିଣତ କରିବାକୁ ଚେଷ୍ଟା କରନ୍ତି ନାହିଁ ।

ବେଣାଚେର ଗୋଟିଏ ମୂଲ୍ୟବାନ୍ ପଦାର୍ଥ । ସେହି ଚେରରେ ପରଦା ବୁଣିଲେ ତାହା ବହୁ ମୂଲ୍ୟରେ ବିକ୍ରୟ ହୋଇ ପାରିବ । ବଡ଼ ବଡ଼ ସହରମାନଙ୍କରେ ସ୍ଥାନେ ସ୍ଥାନେ ଗ୍ରୀଷ୍ମକାଳରେ ଏହି ଔରିବା ଦରଜାରେ, ବାରଣ୍ଡାରେ ଏବଂ ଝରକାରେ ଝୁଲାଇ ପିଚକାରୀଦ୍ୱାରା ପାଣି ପକାଇ ସେଗୁଡ଼ିକ ତିନ୍ତାଇ ଦିଅନ୍ତି । ଏପରି କରିବାଦ୍ୱାରା ଘରଟି ଥଣ୍ଡା ହୁଏ ଏବଂ ଘର ଭିତରର ପବନ ସୁଗନ୍ଧମୟ ହୁଏ ।

ବେଣାଚେର ବା ଖସ୍‌ଖସ୍ ପରଦା ସାଧାରଣ ହେଁସ ବୁଣିବା ପ୍ରଣାଳୀରେ ବୁଣିବାକୁ ହୁଏ । ପ୍ରଥମରେ ଖଣ୍ଡିଏ ସରୁ ବାଉଁଶ ଲଗାଇ ବୁଣିବାକୁ ଆରମ୍ଭ କରିବ । ପ୍ରତି ଦେଢ଼ ଫୁଟ ବା ଦୁଇ ଫୁଟ, ବେଣାଚେର ବୁଣିଯିବା ପରେ ଖଣ୍ଡିଏ ଖଣ୍ଡିଏ ବତା ବୁଣି ଦେବ । ଶେଷରେ ଆଉ ଖଣ୍ଡିଏ ସରୁ ବାଉଁଶ ଖଞ୍ଜି ତାହାକୁ ବୁଣିଦେବ । ତଳେ ଓ ଉପରେ ବାଉଁଶ ଦୁଇଖଣ୍ଡି ଦେଲେ ସେହି ବାଉଁଶରେ ଡୋର ବାନ୍ଧି ଝୁଲାଇବାକୁ ସୁବିଧା ହେବ । ଭିତରେ ବତା ଖଣ୍ଡିଏ ଖଣ୍ଡିଏ ବୁଣିଥିଲେ ପରଦାଟି ଝୁଲାଇବା ବେଳେ ସିଧା ହୋଇ ରହିବ ।

ସର୍ବୁ ନଡ଼ିଆ କତାର ଡୋର, ବାରବରଷିଆ ବା ମୁର୍ଗାର ବାଣି କାଟି ତହିଁରେ ବେଣାଚେରର ପରଦା ବୁଣିଲେ ତାହା ଅଧିକ ଦିନ ସ୍ଥାୟୀ ହେବ । କାରଣ ଏହାକୁ ବରାବର ଭିଜାଇବାକୁ ପଡ଼େ । ମୁର୍ଗାର ବାଣି ବା ନଡ଼ିଆ କତାର ଡୋର ଯେତେ ପାଣି ଖାଇଲେ ନଷ୍ଟ ହେବ ନାହିଁ । ତେଣୁ ନଡ଼ିଆ କତା ଡୋର, ମୁର୍ଗା ବା ବାରବରଷିଆର ଡୋରରେ ବୁଣିବ ।



୧ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ହେଁସ ବୁଣିବାର ପ୍ରଣାଳୀ ସମ୍ବନ୍ଧେ ଜାଣନ୍ତି ଏବଂ ତାହା ଆହୁ ଭାଗରେ କଦଳୀ ପଟୁକାର ଚଟେଇ ବୁଣିବାରେ ମଧ୍ୟ ବର୍ଣ୍ଣିତ ଅଛି । ବେରୁହାଁ, ଜୁଣ ପ୍ରଭୃତି ବଦଳରେ କେବଳ ବେଣାଚେର ଗୁଡ଼ାଏ ବୁଣିବାକୁ ହୁଏ । ବେଣାଚେରର ପରଦା ଗୋଟିକର ଚିତ୍ର ପାର୍ଶ୍ୱରେ ଦିଆଗଲା ।

କଲିକତାରେ ଖସ୍‌ଖସ୍ ପରଦା ବହୁ ପରିମାଣରେ ବିକ୍ରୟ ହୁଏ । ସେଠାରେ କେତେକ ଦୋକାନ ଅଛନ୍ତି, ଯେଉଁମାନେ କେବଳ ବେଣାଚେର ଖରିଦ କରି ରଖନ୍ତି ଓ ବରାଦ ପାଇଲେ ମାପ ଅନୁସାରେ ପରଦା ବୁଣି ଯୋଗାନ୍ତି । କଲିକତାକୁ ବର୍ତ୍ତମାନ ହିଁ ବଡ଼ା ଜିଲା, ଜବଲପୁର ଏବଂ ଗୟାରୁ ବେଣାଚେର ଆସୁଅଛି । ୬ ଇଞ୍ଚରୁ ୧୮ ଇଞ୍ଚ ଲମ୍ବା ଚେର ସେହି ସବୁ ସ୍ଥାନରୁ ଆସେ । ଯେଉଁ ଗୁଡ଼ିକ ଅଧିକ ଲମ୍ବା ଓ ସୁଗନ୍ଧଯୁକ୍ତ ତହିଁର ମୂଲ୍ୟ ଅଧିକ ।

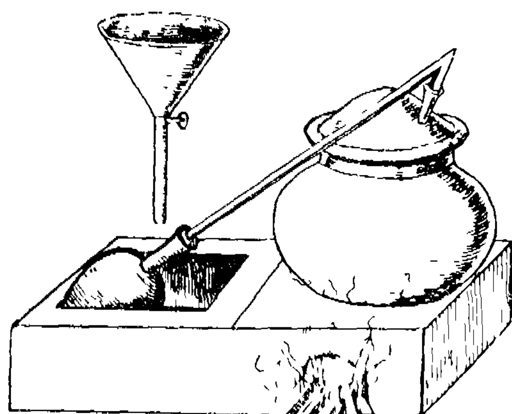
କଟକର ଅଫିସ୍‌ମାନଙ୍କରେ ମଧ୍ୟ ଖସ୍‌ଖସ୍ ପରଦା ବର୍ତ୍ତମାନ ପ୍ରତିବର୍ଷ ଖୋଜା ହେଉଅଛି । ଅଠମଲ୍ଲିକ ଓ ବୌଦ ଷ୍ଟେଟ୍ ମାନଙ୍କରେ ଯଥେଷ୍ଟ ବେଣାଚେର ମିଳୁଅଛି । ଅଠମଲ୍ଲିକ ଷ୍ଟେଟ ବର୍ତ୍ତମାନ କଟକକୁ ବେଣାଚେରର ପରଦା ଯୋଗାଉଅଛି ।

ଏହି ବେଣାଚେରରେ ସୁଗନ୍ଧ ଥିବାରୁ ତହିଁରୁ ଅତର ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ । ସେହି ଅତର ଖସ୍‌ଖସ୍ ଅତର ନାମରେ ପରିଚିତ । ଏହା ବହୁମୂଲ୍ୟରେ ବିକ୍ରୟ ହୁଏ । ଆମ ଦେଶର ଲୋକେ ଯେବେ ଖସ୍‌ଖସ୍ ଅତର ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତେ, ତେବେ ବେଣାବୁଦାକୁ ତାଡ଼ିବାକୁ ଭୟ କରନ୍ତେ ନାହିଁ । ତହିଁରୁ ବହୁ ଅର୍ଥ ଉପାର୍ଜ୍ଜନ କରି ପାରନ୍ତେ ଏବଂ କେତେକ ଜମି ମଧ୍ୟ ଆପେ ଆପେ ଅବାଦଯୋଗ୍ୟ ହୁଅନ୍ତା ।

ଖସ୍‌ଖସ୍ ଅତର ତିଆରି କରିବା ପ୍ରଣାଳୀ—

ଆବଶ୍ୟକୀୟ ଉପକରଣ

୧ । ଗୋଟିଏ ବଡ଼ ହଣ୍ଡା ଦରକାର । ତାହା ତମ୍ବାର ହେଲେ ଉତ୍ତମ ହେବ । କଲେଇ ହଣ୍ଡା ହେଲେ ଚଳିବ । ହଣ୍ଡା ଉପର କମନ୍ତେ ଗୋଟିଏ ଢାଙ୍କୁଣି ଆବଶ୍ୟକ । ଢାଙ୍କୁଣିଟି ଏପରି ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେବ ଯେପରି କି ହଣ୍ଡାଟି ମୁହଁରେ ଉତ୍ତମରୂପେ କବୁଜ ହୋଇ ଲାଗି ରହିବ ଏବଂ ହଣ୍ଡାରୁ ବାଷ୍ପଗୁଡ଼ିକ ଗୋଟିଏ ବାଟ ଛଡ଼ା ଅନ୍ୟ କୌଣସିଆଡ଼େ ବାହାରିପାଇ ପାରିବ ନାହିଁ । ସେହିହେତୁରୁ ଢାଙ୍କୁଣିଟିର ଫନ୍ଦ ହଣ୍ଡାର ଫନ୍ଦ ସଙ୍ଗେ ମିଳାଇ କଟା ରହିବ । ପୁଣି ପାର୍ଶ୍ୱର ୨ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ପରି ଫନ୍ଦ ତଳକୁ ୧½ ଇଞ୍ଚ ବା ୨ ଇଞ୍ଚ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଆହୁରି ବଳକା ଗୋଟିଏ ଅଂଶ ରହିବ । ସେହି ବଳକା ଅଂଶ ହଣ୍ଡାର ମୁହଁରେ ଭିତରକୁ ଗଳିପଡ଼ିବ ଏବଂ ଢାଙ୍କୁଣିର ଫନ୍ଦ ହଣ୍ଡାର ଫନ୍ଦ ସଙ୍ଗେ ମିଶିଯାଇ ରହିବ ।





୨ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ଢାଙ୍କୁଣିର ଉପରେ ଏକ ପାଖରେ ବାଷ୍ପ ବାହାରିଯିବା ପାଇଁ ଗୋଟିଏ ବାଟ ରହିବ ।

୨ । ପାର୍ଶ୍ୱର ଚିତ୍ରରେ ଲାଗିଥିବା ଆକାରର ଗୋଟିଏ ନଳ ଆବଶ୍ୟକ । ନଳଟିର

ଏକ ପ୍ରାନ୍ତ ଏପରିଭାବରେ ବଙ୍କା ହେବ, ଯେପରି କି ସେହି ବଙ୍କା ଅଂଶଟି ହଣ୍ଡାର ଢାଙ୍କୁଣୀ ଉପରେ ଥିବା ବାଷ୍ପ ବାହାରିବାର ବାଟ ମଧ୍ୟରେ ଖଞ୍ଜି ହେବ ଏବଂ ନଳକୁ ହଣ୍ଡା ଉପରେ ଉପରେ ଆଣି ତାହାର ଅପର ପ୍ରାନ୍ତକୁ ହଣ୍ଡା ପାଖରେ ରଖାଯାଇଥିବା ଅନ୍ୟ ଗୋଟିଏ ମାଠିଆ ମଧ୍ୟରେ ଛାଡ଼ି ଦିଆଯାଇ ପାରିବ ।

୩ । ଗୋଟିଏ ମାଠିଆ ଦରକାର । ତାହାର ବେକ ପ୍ରାୟ ୧ ଫୁଟ ଲମ୍ବା ହେବ । ବେକଠାରୁ ମୁହଁଆଡ଼କୁ କିଛିଟା ଅଧିକ ଚଉଡ଼ା ହେବ ।

୪ । ଗୋଟିଏ ଚୁଲ୍ଲୀ ଦରକାର । ଏହା ଇଟାରେ କରିବାକୁ ହେବ । ୨ ଫୁଟ ଲମ୍ବା, ୨ ଫୁଟ ଚଉଡ଼ା ଏବଂ ୧୨ ଫୁଟ ଉଚ୍ଚର ଚୁଲ୍ଲୀ କଲେ ହେବ । ଚୁଲ୍ଲୀ ଉପରେ ହଣ୍ଡାଟି ବସିବା ପରିମାଣର ଗାତ ରହିବ । ତଳେ ଏକ ପାଖରେ ଚୁଲ୍ଲୀ ଜାଳିବା ପାଇଁ ମୁହଁ ରହିବ । ତହିଁ ପାଖରେ ମାଠିଆଟି ରଖିବା ପାଇଁ ଅଲ୍ପ ଗୋଟିଏ ସ୍ଥାନ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବ । ସେହି ସ୍ଥାନଟି ଗୋଟିଏ ଚୌବାଚ୍ଚା ଆକାରରେ କଲେ ସୁବିଧା ହେବ ।

ଖସ୍‌ଖସ୍‌ଗୁଡ଼ିକ ଧୋଇ ତାହାକୁ ଶୁଖାଇଦେବ । ହଣ୍ଡାରେ ଦେବା ପୂର୍ବରୁ ଖସ୍‌ଖସ୍-ଗୁଡ଼ିକୁ ଦରଦର ଛେଚି କରି ବା ଢିଙ୍କିଦ୍ୱାରା ଅଳ୍ପ ପରିମାଣରେ କୁଟି ତାହାକୁ ହଣ୍ଡାରେ ପୂରାଇ ତହିଁରେ ଖସ୍‌ଖସ୍‌ଗୁଡ଼ିକ ବୁଡ଼ିବା ପରିମାଣରେ ଜଳ ଦେବ ।

ହଣ୍ଡାଟି ଚୁଲ୍ଲୀ ଉପରେ ବସାଇ ତହିଁ ମୁହଁରେ ଢାଙ୍କୁଣୀ ଭିଡ଼ି ବସାଇଦେବ । ଏହାକୁ ଏପରି ବସାଇବାକୁ ହେବ, ଯେପରି ହଣ୍ଡାରୁ ବାୟୁ ବା ବାଷ୍ପ କୌଣସିମତେ ସେହିବାଟେ ବାହାରିବାର ସମ୍ଭାବନା ନ ଥିବ ।

ଯେବେ କିଛି ଅଟା ବା ମଇଦାରେ ଜଳ ଦେଇ ତାହାକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଚକଟି ଓ ଦଳି ହଣ୍ଡାର ଫନ୍ଦରେ ପ୍ରାୟ ଅଧଇଞ୍ଚ ମୋଟରେ ଏକ ପରସ୍ତ ଦେଇ ତହିଁ ଉପରେ ଢାଙ୍କୁଣୀଟି ବସାଇଦେବ ତେବେ ତାହା ଉତ୍ତମରୂପେ ଭିଡ଼ି ହୋଇ ବସିଯିବ ।

ବର୍ତ୍ତମାନ ନଳକୁ ବାଷ୍ପ ବାହାରିବା କାରଣ ଢାଙ୍କୁଣୀରେ ଥିବା ବାଟରେ ଲଗାଇଦେଇ ନଳଟିର ଅପର ପ୍ରାନ୍ତକୁ ତହିଁ ପାଖର ମାଠିଆ ମଧ୍ୟରେ ଛାଡ଼ିଦେବ । ଢାଙ୍କୁଣୀର ବାଷ୍ପ ପାଇଁ ରଖା-ଯାଇଥିବା ଛିଦ୍ରରେ କନା ଦେଇ ଉତ୍ତମରୂପେ ନଳଟିକୁ ଭିଡ଼ି ବସାଇଦେବ । ନଳର ଅପର ପ୍ରାନ୍ତ ମାଠିଆ ମଧ୍ୟରେ ଦେଇ ମାଠିଆର ମୁହଁରେ ମଧ୍ୟ କନା ଦେଇ ଉତ୍ତମରୂପେ ଭିଡ଼ି ବସାଇଦେବ । ମାଠିଆ ବସାଇବା ପୂର୍ବରୁ ତହିଁ ମଧ୍ୟରେ କିଛି ଚନ୍ଦନତେଲ ଦେଇ ତାହାକୁ ବସାଇବ ।

ତାହା ଛଡ଼ା ମାଠିଆର ବେକ ଉପରେ ଥଣ୍ଡା ରହିବା ପାଇଁ ଓଦାକନା, ପାଣିରେ ଓଦା ହୋଇଥିବା ଛଣ୍ଡା ଅଖା ଆଦି ରଖିଦେବ । ନଳକୁ ଯେବେ ଗୋଟିଏ ଥଣ୍ଡା ଜଳପୂର୍ଣ୍ଣ ପାତ୍ର ମଧ୍ୟଦେଇ ଯିବାର ବ୍ୟବସ୍ଥା କରାଯାଇ ପାରେ ତାହାହେଲେ ଆହୁରି ଅଧିକ ସୁବିଧା ହେବ । ତାହା ନ ହେଲେ

ନଳଟିରେ ମଧ୍ୟ ଓଦା କନା ବା ଓଦା ଅଖା ଗୁଡ଼ାଇଦେବାକୁ ପଡ଼ିବ । ଏହିସବୁ ଅଖା ବା କନାରେ ବାରମ୍ବାର ଜଳ ଦେଇ ତାହାକୁ ବରାବର ଥଣ୍ଡା ରଖିବାକୁ ହେବ ।

ଚୁଲ୍ଲୀରେ ନିଆଁ ଜାଳିଲେ ହଣ୍ଡାର ଜଳଗୁଡ଼ିକ ବାଷ୍ପ ହୋଇ ନଳବାଟେ ବାହାରିବାକୁ ଚେଷ୍ଟା କରିବ । ବାହାର ଅସିବା ବାଟରେ ନଳା ଓ ମାଠିଆ ଉପରେ ଥଣ୍ଡା ଅଂଶରେ ଲାଗି ତାହା ଜଳରେ ପରିଣତ ହୋଇଯିବ ଏବଂ ସେହି ଜଳଗୁଡ଼ିକ ନଳବାଟେ ଯାଇ ମାଠିଆ ମଧ୍ୟରେ ଥିବା ଚନ୍ଦନ ତେଲରେ ପଡ଼ିବ ।

ଯେବେ ୫ ଭରି ଚନ୍ଦନତେଲ ମାଠିଆରେ ଦିଆଯାଏ, ତେବେ ତାହାକୁ ଅତରରେ ପରିଣତ କରାଇବାକୁ ପ୍ରାୟ ୨୦ ସେର ଖସ୍‌ଖସ୍ ଆବଶ୍ୟକ ହେବ । ସେଗୁଡ଼ିକରେ ସୁଗନ୍ଧ କମ୍ ଥିଲେ ଆହୁରି ଅଧିକ ଚେର ଦରକାର ହେବ ।

୨୦ ସେର ଚେର ବ୍ୟବହାର କରିବାକୁ ୬।୭ ଦିନ ଲାଗିଯିବ । ପ୍ରତିଦିନ ପ୍ରାୟ ୩।୪ ସେର ଖସ୍‌ଖସ୍ ହଣ୍ଡାରେ ଦେଇ ସିଦ୍ଧ କରିବାକୁ ହେବ ।

ପ୍ରଥମ ଦିନ ଖସ୍ ଖସ୍ ଦେଇ ପ୍ରାୟ ୩।୪ ଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଚୁଲ୍ଲୀ ଜାଳି ବନ୍ଦ କରିବ ।

ଦ୍ୱିତୀୟ ଦିନ ସକାଳେ ହଣ୍ଡା ଖୋଲି ତହିଁରୁ ପୂର୍ବଦିନର ଖସ୍‌ଖସ୍‌ଗୁଡ଼ିକ ଛାଣି ଶସୁଡ଼ି କାଢି ପକାଇବ ଏବଂ ତହିଁରେ ପୁନଶ୍ଚ ସେହିପରିମାଣର ଖସ୍‌ଖସ୍ ଦେଇ ଆଉ କିଛି ପାଣି ଯୋଗ କରିବ ।

ମାଠିଆର ମୁହଁ ଖୋଲି ତହିଁରୁ ତେଲ ଓ ଜମିଥିବା ଜଳଗୁଡ଼ିକ ଗୋଟିଏ ପାତ୍ରରେ ଢାଳି ତହିଁରୁ ତେଲ ଓ ଜଳକୁ ପୃଥକ କରିଦେବ । ଏଥିନିମନ୍ତେ କାଚର ଏକ ପ୍ରକାର କାହାଳୀ ବିକ୍ରୟ ହୁଏ, ତହିଁର ବେକରେ ବନ୍ଦ କରିବାପାଇଁ ଗୋଟିଏ ପେଞ୍ଚ ଲାଗିଥାଏ । ସେହି କାହାଳୀରେ ସେଗୁଡ଼ିକ ଢାଳି ଦେଲେ ଜଳଗୁଡ଼ିକ ତଳକୁ ରହିବ ଓ ତେଲ ଉପରକୁ ଭାସିବ । ପେଞ୍ଚଟି ଅଳ୍ପ ମୋଡ଼ି ଖୋଲି ଦେଲେ ପାଣିଗୁଡ଼ିକ ପଡ଼ିଯିବ । ପାଣି ଶେଷ ହୋଇଗଲେ ପେଞ୍ଚଟି ବନ୍ଦ କରିଦେଲେ ତେଲଗୁଡ଼ିକ ଖାଲି ରହିଯିବ । ସେହି ପାଣିଗୁଡ଼ିକ ଗୋଟିଏ ପାତ୍ରରେ ଧରି ରଖିବ, ତାହାକୁ ପୁନଶ୍ଚ ହଣ୍ଡାରେ ଖସ୍‌ଖସ୍ ସଙ୍ଗେ ଢାଳିଦେବ ।

ଉପରୋକ୍ତ ପ୍ରକାରର କାହାଳୀ ନ ପାଇଲେ ତେଲଗୁଡ଼ିକ କେବଳ ହାତଦ୍ୱାରା ଛୁପି ଛୁପି ପାଣିରୁ ଉଠାଇ ନେବାକୁ ପଡ଼ିବ । ୨ୟ ଦିନ ସକାଳେ ପୁନଶ୍ଚ ସେହି ତେଲଗୁଡ଼ିକ ପୂର୍ବପରି ମାଠିଆରେ ଦେଇ ଠିକ୍ ପୂର୍ବଦିନପରି ନଳି ଲଗାଇ ମୁହଁଆଦି ବନ୍ଦ କରି ନିଆଁରେ ବସାଇ ଚୁଲ୍ଲୀ ଜାଳିବ । ଏହିପରି ୬।୭ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ କ୍ରମାଗତ କଲେ କ୍ରମେ କ୍ରମେ ଚନ୍ଦନତେଲ ନିଜର ଗନ୍ଧ

ହରାଇ ପୂର୍ଣ୍ଣଭାବରେ ଖସ୍‌ଖସ୍‌ର ଗନ୍ଧ ଗ୍ରହଣ କରିବ । ଏହାହିଁ ଖସ୍‌ଖସ୍‌ ଅତର । ପୂର୍ଣ୍ଣ ଗନ୍ଧ ନ ଆସିଥିଲେ ଆଉ ୨।୩ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସେହି ପ୍ରଣାଳୀରେ ପ୍ରତିଦିନ ନୂତନ ଖସ୍‌ଖସ୍‌ ରନ୍ଧିବାକୁ ପଡ଼ିବ ।

କେଉଡ଼ା ଅତର—ଖସ୍‌ଖସ୍‌ ଅତର ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାପାଇଁ ଯେଉଁ ପ୍ରଣାଳୀ ବର୍ଣ୍ଣିତ ହେଲା, ଠିକ୍ ସେହି ପ୍ରଣାଳୀରେ କେଉଡ଼ା ଅତର କରାଯାଏ । ଠିକ୍ ସେହିପରି ହଣ୍ଡା, ସେହିପରି ଢାଙ୍କୁଣୀ ଓ ସେହିପରି ନଳ ଲଗାଇ ପାର୍ଶ୍ୱରେ ମାଠିଆରେ ନଳର ଏକପ୍ରାନ୍ତ ଛାଡ଼ି ଉତ୍ତମରୂପେ ବାଷ୍ପ ବାହାରି ଯିବାର ବାଟ ସବୁ ବନ୍ଦ କରିବାକୁ ପଡ଼ିବ । ମାଠିଆରେ ଚନ୍ଦନତେଲ ଦେଇ ମାଠିଆ ବସାଇବାକୁ ହେବ । ହଣ୍ଡାରେ ପ୍ରତିଦିନ କାଅଫୁଲ ଏବଂ ଜଳ ଦେଇ ହଣ୍ଡାକୁ ନିଆଁରେ ବସାଇ ୪।୫ ଘଣ୍ଟା ନିଆଁ ଜାଳି ଛାଡ଼ି ଦେବ । ପରଦିନ ସକାଳେ ହଣ୍ଡା ଫିଟାଇ ତହିଁରୁ ବାସୀ କାଅଫୁଲଗୁଡ଼ିକ ଛାଣି ପକାଇ ପୁଣି ଟଟକା ଫୁଲ ଦେବ ଓ ଅଳ୍ପ କିଛି ପାଣି ଦେବ । ମାଠିଆ ଫିଟାଇ ତହିଁରୁ ପାଣି ଓ ତେଲ ଅଲଗା କରିଦେଇ ପାଣିଗୁଡ଼ିକ ହଣ୍ଡାରେ ଢାଳିଦେବ । ଚନ୍ଦନତେଲକୁ ପୁନର୍ବାର ମାଠିଆରେ ପୁରାଇ ମାଠିଆ ବସାଇବାକୁ ହେବ । ପ୍ରତିଦିନ ଏହିପରି ୫।୬ ଦିନ କଲା ପରେ ଦେଖିବ ଯେତେବେଳେ ଚନ୍ଦନତେଲ ତାହାର ଗନ୍ଧ ହରାଇ କାଅଫୁଲର ଗନ୍ଧ ଗ୍ରହଣ କରିବ, ସେତେବେଳେ ଜାଣିବ ଯେ କେଉଡ଼ା ଅତର ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲାଣି ।

ଖସ୍‌ଖସ୍‌ ଅତର ଶୀଘ୍ର ତିଆରି କରିବାକୁ ଇଚ୍ଛା କଲେ ଦିନ ମଧ୍ୟରେ ଦୁଇଥର ବେଣାଚେର ହଣ୍ଡାରେ ଦେଇ ଦୁଇଥର ରନ୍ଧାଯାଇ ପାରିବ । ଅର୍ଥାତ୍ ସକାଳେ ଥରେ ବସାଇ ୩।୪ ଘଣ୍ଟା ଚୁଲ୍ଲୀ ଜାଳି ଛାଡ଼ିଦେବ । ସନ୍ଧ୍ୟାବେଳକୁ ଫିଟାଇ ପାଣି ଓ ତେଲ ଅଲଗା କରିଦେଇ ଆଉଥରେ ନୂତନ ବେଣାଚେର ହଣ୍ଡାରେ ଦେଇ ସନ୍ଧ୍ୟାରେ ଥରେ ବସାଇ ୩।୪ ଘଣ୍ଟା ନିଆଁ ଜାଳି ଛାଡ଼ିଦେଇ ପାରିବ । ମାତ୍ର କେଉଡ଼ା ଅତର ପାଇଁ ପ୍ରତିଦିନ ସକାଳେ ଟଟକା ଫୁଲପାଇଁ ଅପେକ୍ଷା କରିବାକୁ ପଡ଼ିବ; ତେଣୁ ପ୍ରତିଦିନ ସକାଳେ ଥରେ ଲେଖାଏଁ ଏହାକୁ ବଦଳାଇ ଦେବ ।

୧୦ ପାଉଣ୍ଡ ବା ୫ ସେର କେଉଡ଼ା ଅତର ପାଇଁ ୧୦ ପାଉଣ୍ଡ ବା ୫ ସେର ଚନ୍ଦନ ତେଲ ଓ ୧୦ ହଜାର ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ କାଅଫୁଲ ଆବଶ୍ୟକ ହେବ । ପ୍ରତିଦିନ ହଣ୍ଡାରେ ପାଣି ଦେଇ ଯେତେ ଫୁଲ ଧରି ପାରିବ, ସେତେ ଲେଖାଏଁ ଫୁଲ ଦେଇ ହଣ୍ଡା ମୁହଁ ବନ୍ଦ କରି ପୂର୍ବବର୍ଣ୍ଣିତ ପ୍ରଣାଳୀରେ ୧୦ ହଜାର ଫୁଲ ଶେଷ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପ୍ରତିଦିନ ନିଆଁରେ ବସାଇ ରନ୍ଧିଲେ ୧୦ ପାଉଣ୍ଡ କେଉଡ଼ା ଅତର ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେବ । ୧୦ ପାଉଣ୍ଡ ଚନ୍ଦନତେଲର ମୂଲ୍ୟ ପ୍ରାୟ ୧୧୬ ଟଙ୍କା । ୧୦ ହଜାର କାଅ ଫୁଲର ମୂଲ୍ୟ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ସ୍ଥାନରେ ଆମଦାନି ଅନୁସାରେ ପ୍ରାୟ ୬୦ ଟଙ୍କାରୁ

୭୫ ଟଙ୍କା ଯାଏ ପଡ଼ିବ । ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଖରଚ ୫୦ ଟଙ୍କାରୁ ଉର୍ଦ୍ଧ୍ୱ ହେବ ନାହିଁ । ୧୦ ପାଉଣ୍ଡ କେଉଡ଼ା ଅତରର ମୂଲ୍ୟ ୩୨୫ ଟଙ୍କାରୁ କମ୍ ନୁହେ । ଏଥିରୁ ଲାଭର ପରିମାଣ ସହଜରେ ବୁଝାଯାଉଅଛି ।

ଓଡ଼ିଶା ପ୍ରଦେଶରେ କିଆଗଛର ସୀମା ନାହିଁ । ସମତଳ ଅଞ୍ଚଳରେ ବିଶେଷତଃ ସମୁଦ୍ର ଉପକୂଳମାନଙ୍କରେ କିଆ ବହୁ ପରିମାଣରେ ଦେଖାଯାଏ । ଗ୍ରାମମାନଙ୍କରେ କିଆଗଛ ମାଡ଼ି ଯାଉଅଛି । ଲୋକେ କିଆଗଛକୁ କାଟି ବାଧ ହୋଇ ନିଆଁ ଲଗାଇ ଦିଅନ୍ତି । ସବୁ ସ୍ଥାନରେ କିଆଫୁଲ ଫୁଟେ । କିନ୍ତୁ ପୁରୀ ଜିଲ୍ଲାର ମାଲୁଦ, ଗଞ୍ଜାମ ଜିଲ୍ଲାର ଗୋପାଳପୁର, ଅଗ୍ରହାରମ୍ ଓ ଛତ୍ରପୁର ପ୍ରଭୃତି ସ୍ଥାନରେ କିଆଫୁଲ ଅଧିକ ପରିମାଣରେ ଫୁଟେ । ଅନ୍ୟ ସ୍ଥାନରେ ସାଧାରଣତଃ ବର୍ଷା ସମୟରେ ଥରେ ଲେଖାଏ କିଆଫୁଲ ଫୁଟିବା ଦେଖାଯାଏ । ମାତ୍ର ଉପରୋକ୍ତ ଅଞ୍ଚଳରେ ବର୍ଷ ମଧ୍ୟରେ ୩ ଥର ଫୁଟିବାର ଦେଖାଯାଏ; ଯଥା—ଥରେ ବୈଶାଖ ମାସରେ, ଥରେ ଆଷାଢ଼ ମାସରେ ଏବଂ ଆଉ ଥରେ କାର୍ତ୍ତିକ ମାସରେ ।

ଖାଲିକୁଦର କଣ୍ଟାବଣିଆ ଏବଂ ଗଞ୍ଜାମ ଜିଲ୍ଲାର ଗୋପାଳପୁର, ଅଗ୍ରହାରମ୍, ଛତ୍ରପୁର ପ୍ରଭୃତି ସ୍ଥାନମାନଙ୍କରେ ପ୍ରାୟ ୧୦ ଗୋଟି ଅତର କରିବାର ଭାଟି ଅଛି । ପ୍ରତି ଭାଟିରେ ହାରାହାରି ବର୍ଷରେ ୧୦ ଲକ୍ଷ ଫୁଲ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ । ଏଥିରୁ ସହଜରେ ଅନୁମାନ କରାଯାଇ ପାରେ ଯେ, ବର୍ଷ ମଧ୍ୟରେ କେତେ ଲକ୍ଷ ଟଙ୍କାର କାରବାର ସେଠାରେ ହୁଏ । କିନ୍ତୁ ଏହି ସମସ୍ତ କାରବାର କନୌଜର ଲୋକେ ଆସି କରନ୍ତି । ସେମାନେ ସେହି ଅଞ୍ଚଳରେ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଘର କରି ଅଛନ୍ତି । କେବଳ ଫୁଲ ଫୁଟିବା ସମୟରେ ଆସନ୍ତି । ଅତର ଓ କେଉଡ଼ା ଜଳ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତି । ଫୁଲ ବନ୍ଦ ହୋଇଗଲେ ଚାଲିଯାଆନ୍ତି । ଚନ୍ଦନତେଲ ସେମାନେ ଆଣାଇ ଆମ ଦେଶରୁ କିଆଅତର ନେଇ ଚାଲି ଯାଆନ୍ତି । ଓଡ଼ିଶାର କେବଳ କଟକ ଚାନ୍ଦିନୀଚୌକ ବଜାରର ଜଣେ ମୁସଲମାନ ସ୍ୱର୍ଗତ ରହିମଭାଇ କିଛିକାଳ ନିମନ୍ତେ ମାଲୁଦରେ ଗୋଟିଏ କେଉଡ଼ା ଅତର କରିବାର ଭାଟି ବସାଇ ଥିଲେ । ତାହାଙ୍କର ମୃତ୍ୟୁ ପରେ ଓଡ଼ିଶାର ଆଉ କେହି ସେଠାରେ ଅତର ତିଆରି କରିବାକୁ ଚେଷ୍ଟା ମଧ୍ୟ କରି ନାହାନ୍ତି ।

ବକୁଳ, ଚମ୍ପା ଓ ନାଗେଶ୍ୱର ଅତର—ଓଡ଼ିଶାରେ ବକୁଳ, ଚମ୍ପା ଓ ନାଗେଶ୍ୱର ଅତର ମଧ୍ୟ ତିଆରି ହୁଏ । ସତ୍ୟବାଦୀ ଓ କଟକରେ ବକୁଳ ଅତର ତିଆରି ହୁଏ । ଚମ୍ପାଫୁଲର ଅତର ସତ୍ୟବାଦୀରେ ଓ ଯାଜପୁରରେ ତିଆରି ହୁଏ ଏବଂ ନାଗେଶ୍ୱରର ଅତର ଯାଜପୁରରେ ତିଆରି ହୁଏ । ଏହି ସବୁ ଅତର ମଧ୍ୟ ଫୁଲ ଫୁଟୁଥିବା ସମୟରେ କନୌଜର ଲୋକେ ଆସି ଫୁଲ ମିଳୁଥିବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରହି ଅତର ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ନେଇଯାନ୍ତି ।

ବକୁଳ, ଚମ୍ପା ଓ ନାଗେଶ୍ୱର ଅତର ଏବଂ ଗୋଲପ, ମଲ୍ଲୀ ପ୍ରଭୃତି ଅନ୍ୟ ଫୁଲ ମାନଙ୍କର ଅତର ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାର ପ୍ରଣାଳୀ କେଉଡ଼ା ଅତର ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାର ପ୍ରଣାଳୀଠାରୁ ଅଧିକ ପୃଥକ ନୁହେ । ହଣ୍ଡା, ଚୁଲ୍ଲୀ, ନଳ, ମାଠିଆ ପ୍ରଭୃତି ସବୁ ଠିକ ସେହିପରି । ଏଥିରେ ମଧ୍ୟ ମାଠିଆରେ ଚନ୍ଦନ ତେଲ ଦେଇ ଠିକ ସେହିପରି ବସାଇବାକୁ ହୁଏ । ଏହି ଫୁଲଗୁଡ଼ିକ ଅତି କୋମଳ ତେଣୁ ଏହି ଫୁଲକୁ ହଣ୍ଡାରେ ପୁରାଇ ଜଳଦେଇ ନିଆଁରେ ବସାଇ ୧୪ ଘଣ୍ଟାରୁ ୨ ଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ନିଆଁ ଜାଳିଲେ ଯଥେଷ୍ଟ ହେବ । ପ୍ରତିଦିନ ସକାଳେ ଥରେ ଲେଖାଏଁ ଫୁଲ ବଦଳାଇବାକୁ ପଡ଼ିବ । ୫।୬ ଦିନରେ ଏହି ସବୁ ଫୁଲର ଅତର ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇ ଯାଇ ପାରିବ । ଯେବେ ପୁଷ୍ଟ ଗନ୍ଧ ନ ଆସିବ ତେବେ ଆଉ ଦିନେ ଦୁଇଦିନ ଫୁଲ ଦେଇ ସେହିପରି ବସାଇଲେ ପୁଷ୍ଟି ଗନ୍ଧ ଆସିଯିବ ।

କେଉଡ଼ା ଜଳ—କେଉଡ଼ା ଜଳ ପିଇବା ପାଣିରେ ପକାଇ ପିଅନ୍ତି । କେଉଡ଼ା ଜଳ ବୋତଲରେ ବନ୍ଦ ହୋଇ ଆସି ବିକ୍ରୟ ହୁଏ । କେଉଡ଼ା ଜଳ ତିଆରି କରିବାକୁ ହେଲେ ଅତର ତିଆରି କରିବାର ଯେଉଁ ପ୍ରଣାଳୀ ବର୍ଣ୍ଣିତ ହେଲା, ଠିକ ସେହି ପ୍ରଣାଳୀରେ ସେହିପରି ହଣ୍ଡାରେ ପାଣିଦେଇ ତହିଁରେ କିଆଫୁଲ ପକାଇ ବନ୍ଦ କରି ନିଆଁରେ ବସାଇବ । ପାର୍ଶ୍ୱର ମାଠିଆରେ ଅତର ତିଆରି ପାଇଁ ଚନ୍ଦନ ତେଲ ଦେବାକୁ ହୁଏ । କେଉଡ଼ା ଜଳ ତିଆରି ପାଇଁ ଚନ୍ଦନ ତେଲ ନ ଦେଇ ଖାଲି ମାଠିଆକୁ ବସାଇ ତହିଁ ମଧ୍ୟକୁ ଉପରର ନଳଟି ପୁରାଇ ଦେଇ ନିଆଁ ଜାଳିବ । ମାଠିଆର ମୁହଁରେ ଓ ନଳରେ କନା ଆଦି ଗୁଡ଼ାଇ ତହିଁ ଉପରେ ବରାବର ଥଣ୍ଡାପାଣି ଢାଳି ତାହାକୁ ଥଣ୍ଡାଇ ରଖିଲେ ବାଷ୍ପଗୁଡ଼ିକ ନଳ ମଧ୍ୟରେ ଜମି ଯାଇ ପାଣି ହୋଇ ମାଠିଆ ମଧ୍ୟରେ ପଡ଼ିବ । ସେହି ପାଣିକୁ ନେଇ ବୋତଲରେ ବନ୍ଦ କରି ରଖିବ । ତାହାହିଁ ହେଲା କେଉଡ଼ା ଜଳ । ଏକ ଡ୍ରାମ କେଉଡ଼ାଜଳ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା ପାଇଁ ପ୍ରାୟ ଏକ ହଜାର କିଆଫୁଲ ଆବଶ୍ୟକ ହେବ । ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଖରଚ ୪ ଟଙ୍କାରୁ ଊର୍ଦ୍ଧ୍ୱ ହେବ ନାହିଁ ।

ଅର୍କ

କେଉଡ଼ା ଜଳ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାର ଯେଉଁ ପ୍ରଣାଳୀ ଜୁଆଣୀ, ପାନମହୁରି ପ୍ରଭୃତିରୁ ଅର୍କ ବାହାର କରିବାର ମଧ୍ୟ ଠିକ୍ ସେହି ପ୍ରଣାଳୀ ।

ଜୁଆଣୀ ବା ପାନମହୁରିକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଯାଚୁଡ ପରିଷ୍କାର କରିଦେଇ ହଣ୍ଡାରେ ରଖିବ । ତହିଁରେ ଉପଯୁକ୍ତ ପରିମାଣର ଜଳ ଦେଇ ହଣ୍ଡାକୁ ନିଆଁରେ ବସାଇ ୩।୪ ଘଣ୍ଟା ନିଆଁ ଜାଳିବ । ତହିଁରୁ ବାଷ୍ପଗୁଡ଼ିକ ନଳବାଟେ ଯାଇ ପାଣି ହୋଇ ମାଠିଆରେ ପଡ଼ିବ । ସେହି ଜଳକୁ ବୋତଲରେ ବନ୍ଦ କରି ରଖିବ ।

ଠିକ୍ ସେହିପରି ମୁଚୁକୁନ୍ଦ ଫୁଲରୁ ମଧ୍ୟ ଅର୍କ ବାହାର କରାଯାଇ ପାରିବ । କୁଆଁଣୀ ବା ଯାନମନ୍ତ୍ର ବଦଳରେ ମୁଚୁକୁନ୍ଦ ଫୁଲ ହାଣ୍ଡିରେ ରଖି ପାଣି ପୁରାଇ ହାଣ୍ଡିକୁ ନିଆଁରେ ବସାଇ ୨।୩ ଘଣ୍ଟା ନିଆଁ ଜାଳିଲେ ମୁଚୁକୁନ୍ଦ ଫୁଲରୁ ଅର୍କ ବାହାରିବ । ମୁଚୁକୁନ୍ଦ ଫୁଲର ଅର୍କ ପେଟରୋଗ ନିମନ୍ତେ ବିଶେଷ ଉପକାରୀ ।

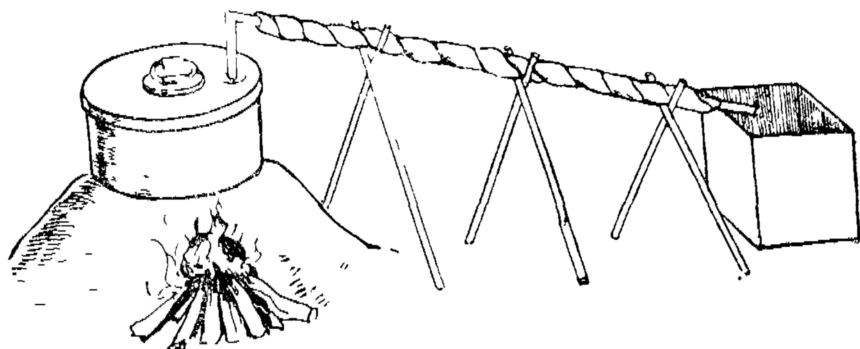
ଝୁଣା

ଝୁଣା ଶାଳଗଛର କ୍ଷୀରରୁ ଉତ୍ପନ୍ନ ହୁଏ । ଓଡ଼ିଶାର ଗଡ଼ଜାତମାନଙ୍କରେ ଏବଂ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ପାହାଡ଼ିଆ ଅଞ୍ଚଳରେ ଶାଳଗଛ ବହୁ ପରିମାଣରେ ଦେଖାଯାଏ । ଯେଉଁଠାରେ ଶାଳଗଛ ଅଛି ସେଠାରେ ଝୁଣା ଉତ୍ପନ୍ନ ହୁଏ । ୬ ଫୁଟ ବା ତହିଁରୁ ଊର୍ଦ୍ଧ୍ୱ ବେଢ଼ ଥିବା ଶାଳଗଛର ଗଣ୍ଡିରୁ ଅଧିକ କ୍ଷୀର ବାହାରେ । ଅନେକ ସମୟରେ ଶାଳଗଛର ଗଣ୍ଡିରୁ ଆପେ ଆପେ କ୍ଷୀର ବାହାରି ଥାଏ । କୌଣସି କୌଣସି ସମୟରେ ଲୋକେ ସେହିପରି ବଡ଼ ଗଛର ଗଣ୍ଡିରେ ଚୋଟ ମାରି ଘାଇ କରି ଦେଇ ଥାଆନ୍ତି, ତହିଁରୁ କ୍ଷୀର ବାହାରି ଥାଏ । ପବନରେ ଶାଳଗଛର ଡାଳ ଭାଙ୍ଗି ଗଲେ ମଧ୍ୟ ସେହି ଭଙ୍ଗା ସ୍ଥାନରୁ କ୍ଷୀର ବାହାରି ଥାଏ । ଶାଳଗଛରୁ କ୍ଷୀର ବାହାରିଲେ ତାହା ଶୁଖିବାକୁ ପ୍ରାୟ ୩ ସପ୍ତାହ ସମୟ ଲାଗେ ।

ବର୍ଷ ମଧ୍ୟରେ ଦୁଇଥର ଝୁଣା ଆମଦାନି ହୁଏ । ଥରେ ଫେବୃୟାରିଠାରୁ ଅପ୍ରେଲ ମଧ୍ୟରେ ଏବଂ ଆଉଥରେ ସେପ୍ଟେମ୍ବରଠାରୁ ନଭେମ୍ବର ମଧ୍ୟରେ ।

ଫେବୃୟାରିଠାରୁ ଅପ୍ରେଲ ମଧ୍ୟରେ ଯେଉଁ ଝୁଣା ଆମଦାନି ହୁଏ, ତାହା ଅତି ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ଝୁଣା । ତାହାକୁ ଦେବଝୁଣା କହନ୍ତି । ତାହାର ବର୍ଣ୍ଣ ଖୁବ୍ ସଫା ଓ ଧୋବଳ । ଏହା ଗଛରେ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ କାଠିପରି ହୋଇ ଶୁଖି ଲାଗି ରହିଥାଏ । ସମୟ ସମୟରେ ଏପରି ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ କାଠି ୨।୩ ଫୁଟ ଲମ୍ବା ଏବଂ ୧୩ ଇଞ୍ଚରୁ ୧– ଇଞ୍ଚ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ମୋଟା ହୋଇଥାଏ । ସେପ୍ଟେମ୍ବରଠାରୁ ନଭେମ୍ବର ମଧ୍ୟରେ ଯେଉଁ ଝୁଣା ଆମଦାନି ହୁଏ ତାହା ନିକୃଷ୍ଟ ଝୁଣା । ବର୍ଷା ଓ କାକର ଖାଇ ଉକ୍ତ ଝୁଣାର ରଙ୍ଗ କଳା ହୋଇ ଯାଇଥାଏ । ଏହାକୁ ଲୋକେ ଗଛରୁ ତାଡ଼ି ଆଣନ୍ତି । ଏହା ଗୁଣ୍ଡି ଝୁଣା ବୋଲି ପରିଚିତ । ଏଥିରେ ବହୁ ପରିମାଣରେ ଗଛର ଛେଲି ମିଶିଥାଏ । ଛୋଟ ଗଛରୁ ଯେଉଁ ଝୁଣା ମିଳେ ସେଗୁଡ଼ିକ ମଧ୍ୟ ଏହିପରି ନିକୃଷ୍ଟ ଝୁଣା ।

ଝୁଣା ଅନେକ ପ୍ରକାର ବ୍ୟବହାରରେ ଲାଗେ । ଝୁଣା ଧୂପ ଦିଆଯାଏ । ଝୁଣାରେ ଜଉ ଶଙ୍ଖା ତିଆରି ହୁଏ । ଝୁଣା ସାବୁନରେ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ । କାଗଜ ତିଆରି ନିମନ୍ତେ ଝୁଣାରେ



୧ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ତିଆରି ସାବୁନର ବିଶେଷ ପ୍ରୟୋଜନ । ଝୁଣାରେ ପୁଟିନ୍ ତିଆରି ହୁଏ । ଝୁଣା ଔଷଧରେ ମଧ୍ୟ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ । ଝୁଣାରେ ଚୁଆ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ ।

ଚୂଆ—ଚୂଆ ଓଡ଼ିଶାର ଗୋଟିଏ ବିଶିଷ୍ଟ ପଦାର୍ଥ । ଚୁଆତେଲ ଅନ୍ୟ କୌଣସିଠାରେ ତିଆରି ହୁଏ ନାହିଁ । ଓଡ଼ିଶାରେ କେବଳ କଟକରେ ଏହା ବହୁ ପରିମାଣରେ ତିଆରି ହୁଏ । ପୂର୍ବେ ଲୋକଙ୍କର ଧାରଣା ଥିଲା ଯେ, କଟକ ଛଡ଼ା ଅନ୍ୟ କୌଣସିଠାରେ ଚୁଆତେଲ ହୋଇ ପାରେ ନାହିଁ । କିନ୍ତୁ ଏହି ପୁସ୍ତକର ଲେଖକ ଅଳ୍ପକାଳ ପୂର୍ବେ ମୟୂରଭଞ୍ଜରେ ଏବଂ ଆଠମଲ୍ଲିକରେ ଚୁଆ ମରାଇବା ପରୀକ୍ଷା କରିଥିଲେ । ସେହି ଉଭୟ ସ୍ଥାନରେ ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ଚୂଆ ବାହାରିଥିଲା ।

ଅତର ଆଦି ଓଡ଼ିଶାକୁ ଆମଦାନି ହେବା ପୂର୍ବେ ଓଡ଼ିଶାରେ କେବଳ ଚୁଆ ଓ ଚନ୍ଦନ ଏହି ଦୁଇଟି ସୁଗନ୍ଧି ପଦାର୍ଥ ବ୍ୟବହୃତ ହେଉଥିଲା । ଏପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଦେବମନ୍ଦିରମାନଙ୍କରେ ଚୁଆ ବ୍ୟବହୃତ ହେଉଅଛି । କଟକରେ ଅନେକ ଲୋକ ଚୁଆ ତିଆରି କରନ୍ତି । କଟକରୁ ବହୁପରିମାଣରେ ଚୂଆ ବିଦେଶକୁ ରପ୍ତାନି ହୁଏ । ଅଧିକ ଚୂଆ ମାନ୍ଦ୍ରାଜକୁ ଯାଏ । ବର୍ମାକୁ ଏବଂ କଲିକତାକୁ ମଧ୍ୟ କେତେକ ପରିମାଣର ଚୁଆ ଓଡ଼ିଶାରୁ ଯାଏ ।

ଚୂଆ ଗନ୍ଧିବା ପାଇଁ ଭଲ ଝୁଣା ବାଛି ନେବ । କଟକରେ ସ୍ଥାନୀୟ ଲୋକେ ମାଟି ହାଣ୍ଡିରେ ଚୂଆ ଗନ୍ଧନ୍ତି । ଗୋଟିଏ ଭଲ ଟାଣ ହାଣ୍ଡି ନେଇ ତହିଁର ଏକ ପାଖରେ ହାଣ୍ଡିର ମଝି ପେଟର ଉପରକୁ ଗୋଟିଏ ଛିଦ୍ର କରନ୍ତି । ହାଣ୍ଡିଟି ଚୁଲ୍ଲୀରେ ବସାଇ ତହିଁରେ ଝୁଣା ପୁରାନ୍ତି । ଝୁଣା ଛିଦ୍ରଠାରୁ ୨।୩ ଇଞ୍ଚ ତଳ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ହାଣ୍ଡିରେ ରହେ । ପାର୍ଶ୍ୱର ଛିଦ୍ରରେ ଗୋଟିଏ ଲୁହାର ନଳ ଖଞ୍ଜି ତହିଁରେ ମାଟି ଲେପି କବୁଜ କରି ବନ୍ଦ କରନ୍ତି । ନଳର ଅନ୍ୟ ପ୍ରାନ୍ତକୁ ଆଉ ଗୋଟିଏ ହାଣ୍ଡିରେ ବା ଟିଣ ମଧ୍ୟରେ ଛାଡ଼ି ଦିଅନ୍ତି । ସେହି ହାଣ୍ଡିକୁ

ବା ଟିଣକୁ ସାଧାରଣତଃ ଭୂମିରେ ଗୋଟିଏ ଗାତ ଖୋଳି ତହିଁ ମଧ୍ୟରେ ବସାଇ ଦିଅନ୍ତି । ଯେପରି ତାହା ଚୁଲ୍ଲୀରେ ବସିଥିବା ହାଣ୍ଡିର ତଳ ପତ୍ତନଠାରୁ ଅନ୍ୟୂନ ୧ଫୁଟ ନିମ୍ନକୁ ରହିବ ଏବଂ ନଳଟିର ଅଗ୍ରଭାଗ ସେହି ହାଣ୍ଡିରେ ବା ଟିଣରେ ୨।୩ ଇଞ୍ଚ ଭିତର ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପଶି ପାରିବ । ଚୁଲ୍ଲୀ ଉପରେ ବସିଥିବା ହାଣ୍ଡିର ମୁହଁରେ ଗୋଟିଏ ପଲମ ଦେଇ ତାହାକୁ ମଧ୍ୟ ମାଟି ଲେସି ନିବୁଜ କରି ବନ୍ଦ କରନ୍ତି । ତାପରେ ଚୁଲ୍ଲୀରେ ନିଆଁ ଜାଳନ୍ତି । ଝୁଣା ଗରମ ହୋଇ ତହିଁରୁ ଯେଉଁ ବାଷ୍ପ ବାହାରେ, ତାହା ନଳବାଟେ ବାହାରି ଆସେ । ନଳଟି ପଦାରେ ଖୋଲା ଥିବାରୁ ଥଣ୍ଡା ଥାଏ ଓ ନଳରେ ଓଦାକନା ଗୁଡ଼ାଇ ତାହାକୁ ଥଣ୍ଡା ରଖାଯାଏ । ବାଷ୍ପ ସେଠାରେ ଥଣ୍ଡା ଯୋଗୁଁ ଜମିଯାଇ ତେଲ ହୋଇ ଚୁଲ୍ଲୀ ପାଖରେ ବସିଥିବା ହାଣ୍ଡିରେ ବା ଟିଣରେ ପଡ଼େ । ଏହି ପ୍ରଣାଳୀରେ ଚୁଆ କାଢ଼ିବା ଦ୍ୱାରା ହାରାହାରି ୧ ମହଣ ଝୁଣାରୁ ପ୍ରାୟ ୧୬ ସେର ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ତେଲ ବାହାରେ । ଏଥିରେ ସମୟ ସମୟରେ ଝୁଣା ଜଳି ଉଠେ । ହାଣ୍ଡି ଫାଟିଯାଏ । ହାଣ୍ଡି ଫାଟିଗଲେ ଅଧିକ କ୍ଷତି ହୁଏ ଓ ବିପଦର ଆଶଙ୍କା ଥାଏ । ହାଣ୍ଡି ବଦଳରେ ଯେବେ ଗୋଟିଏ ଲୁହାର ପାତ୍ର ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ, ତେବେ ସେସବୁ ଆଶଙ୍କା ନ ଥାଏ; ତେଣୁ ଗୋଟିଏ ଲୁହାପତ୍ରର ଡବା ନେବ । ତାହାର ଉଚ୍ଚତା ୧୨ ଫୁଟ ଏବଂ ଗୋଲେଇ ୪ ଫୁଟ ହେଲେ ଚଳିବ । ସେ ଡବାର ପାଖସବୁ ରିପିଟ୍ ହୋଇ ବନ୍ଦ କରା ଯାଇଥିବ । ଅନେକ ଡବାରେ ବିଦେଶରୁ ନାନା ପଦାର୍ଥ ପୂର୍ଣ୍ଣ ହୋଇ ଆସୁଅଛି । ସେହି ଡବାରୁ ଗୋଟିଏ ବାଛି ନେଲେ ହେବ । ତହିଁ ଉପରେ ୫।୬ ଇଞ୍ଚ ବ୍ୟାସର ଗୋଟିଏ ମୁହଁ ଗୋଲ କରି କାଟିବ । ତାହାକୁ ବନ୍ଦ କରିବା କାରଣ ଗୋଟିଏ ଢାଙ୍କୁଣି କରିବ । ଯେବେ ୧ ଇଞ୍ଚ ଉଚ୍ଚ ମୁହଁ ଗୋଟିଏ ପେଞ୍ଚର ଧରି କରି ବସାଇ ଦିଆଯାଏ ଏବଂ ଢାଙ୍କୁଣିରେ ସେହିପରି ପେଞ୍ଚର ଧର ରଖାଯାଏ ଓ ବନ୍ଦ କରିବାବେଳେ ବା ଫିଟାଇବାବେଳେ ପେଞ୍ଚପରି ବୁଲାଇ ବ୍ୟବହାର କରିବାର ସୁବିଧା ରଖାଯାଏ, ତେବେ ଅଧିକ ଉତ୍ତମ ହେବ । ସେହି ମୁହଁବାଟେ ଝୁଣା ଡବାରେ ପଡ଼ିବ ଏବଂ ଡବା ଭିତରକୁ ସଫା କରିବାକୁ ହେବ । ମୁହଁର ଏକ ପାର୍ଶ୍ୱରେ ଆଉ ଗୋଟିଏ ଦେଢ଼ ଇଞ୍ଚ ବ୍ୟାସର ଗୋଲ ଛିଦ୍ର କରିବ । ତହିଁରେ ମଧ୍ୟ ପେଞ୍ଚର ଧରା କରାଯାଇଥିବା ମୁହଁ ଲଗାଇବ । ଏହି ଛିଦ୍ରରେ ନଳ ଗୋଟିଏ ଖଞ୍ଜିବାକୁ ହେବ । ନଳର ଏକ ପ୍ରାନ୍ତରେ ପେଞ୍ଚର ଧରା କଟାଯାଇଥିଲେ ତାହାକୁ ଘୁରାଇକରି ବସାଇ ଦେଇ ପାରିବ । ନଳର ଏହି ଅଂଶ ଖଣ୍ଡିଏ ଛୋଟ ବଙ୍କା ନଳ ହେଲେ ବ୍ୟବହାର କରିବାକୁ ସୁବିଧା ହେବ । ତାହାର ଅନ୍ୟ ପ୍ରାନ୍ତରେ ପେଞ୍ଚର ଧରା ରହିଥିଲେ ଆଉ ଗୋଟିଏ ଲମ୍ବା ନଳ ଖଞ୍ଜି ଦେବାକୁ ପଡ଼ିବ । ପୂର୍ଣ୍ଣ ୧୦ ଫୁଟ ଲମ୍ବା ନଳ ଲଗାଇବ । ନଳର ଅନ୍ୟ ପ୍ରାନ୍ତ ଗୋଟିଏ ଖାଲି ଟିଣ ଭିତରକୁ ଛାଡ଼ିଦେବ, ଯେପରି ନଳବାଟେ ତେଲ ବହି ଆସିଲେ ଟିଣ ମଧ୍ୟରେ ଗଡ଼ି ଜମା ହେବ । ଅପର ପାର୍ଶ୍ୱର ଚିହ୍ନରୁ ସମସ୍ତ ବୁଝି ପାରିବ । ଯେବେ ନଳଟିକୁ ଚିତ୍ରରେ ଲାଗିଥିବା ନଳ ପରି ବଙ୍କା କରି ପାର, ତେବେ ଅଧିକ ସୁବିଧା ହେବ । ଡବାରେ ଝୁଣା ପୂରାଇ

ତାହାକୁ ଚୁଲ୍ଲୀରେ ବସାଇ ନିଆଁ ଜାଳିଲେ ଝୁଣାରୁ ବାଷ୍ପ ବାହାରି ନଳବାଟେ ଆସିବ । ନଳ ଉପରେ ଅଖା ବା କନା ଗୁଡ଼ାଇ ତାହାକୁ ସବୁବେଳେ ପାଣିରେ ଓଦା କରି ରଖିବାକୁ ହେବ । ନଳ ବେଳକୁବେଳ ଗରମ ହୋଇ ଯାଉଥିବ । ପୁଣି ଥରକୁ ଥର ସେ ଅଖାରେ ବା କନାରେ ପାଣି ଢାଳି ତାହାକୁ ଥଣ୍ଡା ରଖିବାକୁ ପଡ଼ିବ । ଡବା ଭିତରୁ ବାଷ୍ପ ବାହାରି ଆସି ନଳର ସେହି ଥଣ୍ଡା ଅଂଶରେ ଲାଗିଲେ ତାହା ପାଣି ପରି ତରଳ ପଦାର୍ଥରେ ପରିଣତ ହୋଇ ନଳବାଟେ ବୋହିଆସି ଶିଶିରେ ପଡ଼ିବ ।

ଯେବେ ନଳଟି ରବରର ନଳ ପରି ବଙ୍କା ହୋଇଥିବ, ତେବେ ଗୋଟିଏ କୁଣ୍ଡରେ ପାଣି ପୂରାଇ ବଙ୍କା ନଳଟି ସେହି କୁଣ୍ଡରେ ବୁଡ଼ାଇ ରଖିଲେ ତାହା ସବୁବେଳେ ଥଣ୍ଡା ରହିବ । କୁଣ୍ଡର ପାଣି ଗରମ ହୋଇଗଲେ କୁଣ୍ଡରେ ଅଉ ପାଣି ଯୋଗ କରିବାକୁ ସହଜ ହେବ ।

ପାର୍ଶ୍ୱର ଶିଶିରେ ଯେତେ ତରଳ ପଦାର୍ଥ ଜମା ହେବ, ତାହାହିଁ ଚୂଆ । ପ୍ରଥମେ ଏହା ଅଧିକ ତରଳ ଦେଖାଯିବ, କିନ୍ତୁ ପଛକୁ କ୍ରମେ ବସିଯାଇ ଘନ ହେବ ।

ଆବଶ୍ୟକ ହେଲେ ଡବାର ମୁହଁକୁ ଫିଟାଇ ପୁଣି ଝୁଣା ଯୋଗ କରି ପାରିବ ।

କାଳି

ଶିକ୍ଷାର ବୃଦ୍ଧି ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ କାଳିର ବ୍ୟବହାର ବୃଦ୍ଧି ହେଉଅଛି । ଓଡ଼ିଶାରେ ଯେତେ କାଳି ବ୍ୟବହୃତ ହେଉଅଛି, ତହିଁ ମଧ୍ୟରୁ ଅତି ଅଳ୍ପ ଅଂଶ ଓଡ଼ିଶାରେ ତିଆରି ହେଉଅଛି । ଅଧିକାଂଶ କାଳି ବିଦେଶରୁ ଆସୁଅଛି । ବଡ଼ ବଡ଼ ସହରରୁ ଆରମ୍ଭ କରି ମଫସଲର ଛୋଟ ଛୋଟ ବଜାର, ହାଟ ଓ ଦୋକାନମାନଙ୍କରେ ମଧ୍ୟ ବିଦେଶୀ କାଳି ବିକ୍ରୀ ହେଉଅଛି ।

କେତେ କାଳି ତରଳ ଅବସ୍ଥାରେ, କେତେ କାଳି ବଟିକା ଆକାରରେ, କେତେ କାଳି ଗୁଣ୍ଡ ଆକାରରେ ଏବଂ କେତେ କାଳି କାଳିମଡ଼ା ହୋଇ ଶୁଖିଲା କାଗଜ ଆକାରରେ ବିକ୍ରୀ ହେଉଅଛି ।

କାଳିର ପ୍ରଧାନ ଉପାଦାନ ହରିଡ଼ା, ବାହାଡ଼ା, ଅଁଳା ଓ ଟେସୁଫଳ । ଏଗୁଡ଼ିକ ଓଡ଼ିଶାରେ ପ୍ରଚୁର ପରିମାଣରେ ମିଳେ ଏବଂ ଅତି ଅଳ୍ପ ମୂଲ୍ୟରେ ବିଦେଶକୁ ରପ୍ତାନି ହୋଇ ଯାଉଛି । ୧୯୩୭-୩୮ ମସିହାରେ ଓଡ଼ିଶାରୁ କେବଳ ହରିଡ଼ା, ବାହାଡ଼ା, ଅଁଳା ୯ ଲକ୍ଷ ୮୦ ହଜାର ମହଣ ରପ୍ତାନି ହୋଇ ଯାଇଥିଲା । କୌଣସି ବର୍ଷ କମ ଓ କୌଣସି ବର୍ଷ ଅଧିକ ପରିମାଣରେ ଏସବୁ ପଦାର୍ଥ ବିଦେଶକୁ ବରାବର ଯାଉଅଛି । ଏହି ଜିନିଷରୁ ଆମ ଦେଶରେ ଦରକାରୀ ଜିନିଷ ସବୁ ତିଆରି କରିବାପାଇଁ ଲୋକେ ମନୋଯୋଗୀ ହେଲେ ବିଶେଷ ଲାଭବାନ୍ ହୁଅନ୍ତେ ।

କାଳି ନାନାପ୍ରକାରରେ ତିଆରି କରାଯାଏ । କଳା କାଳିର ବ୍ୟବହାର ସର୍ବାପେକ୍ଷା ଅଧିକ । କଳା ସଙ୍ଗେ କିଛି ନୀଳ ମିଶିଥିବା (Blue black) କାଳିକୁ ଲୋକେ ଅଧିକ ଆଦର କରୁଅଛନ୍ତି । ସେହି କାଳି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାର କେତେଟଗୋଟି ସରଳ ପ୍ରଣାଳୀ ଏଠାରେ ଦିଆଗଲା :—

୧ମ ପ୍ରଣାଳୀ :—

ହରିଡା, ବାହାଡ଼ା ଓ ଅଁଳା	ପ୍ରତ୍ୟେକ ଅଧସେର ଲେଖାଏଁ
ତେନ୍ତୁଳିଫଳ	୧ ସେର
ଲୁହା ମଳଦା (ଲୁହାଗୁହ)	ଅଧସେର
ପାଣି	୧୬ ସେର
ମାଜୁଫଳ (Gall-nut)	୧ ସେର
ହୀରାକସ	ଅଧସେର
ନୀଳରଙ୍ଗ	୩ ଅଉନ୍ସ ବା ପ୍ରାୟ ଦେଢ଼ ଛଟାଙ୍କି

ହରିଡ଼ା, ବାହାଡ଼ା ଏବଂ ଅଁଳାକୁ ଛେଚି ସେଥିରୁ ମଞ୍ଜିଗୁଡ଼ିକ କାଢ଼ି ଦେଇ ମଞ୍ଜିକଢ଼ା ପ୍ରତ୍ୟେକ ଦ୍ରବ୍ୟରୁ ଅଧସେର ଲେଖାଏଁ ନେବ । ତହିଁ ସଙ୍ଗେ ତେନ୍ତୁଳିଫଳକୁ ଛେଚି ମିଶାଇବ । ଲୁହାମଳଦାକୁ ମଧ୍ୟ କୁଟି ତହିଁରେ ପକାଇବ । ଏ ସମସ୍ତଙ୍କୁ ଗୋଟିଏ ବଡ଼ ଲୁହା କରେଇରେ ୧୬ ସେର ପାଣିରେ ରଖି ନିଆଁ ଉପରେ ବସାଇ ସିଝାଇବ । ଅଧଘଣ୍ଟା ସିଝିବା ପରେ ନିଆଁରୁ ଓହ୍ଲାଇ ଆଣିବ । ମାଜୁଫଳକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଛେଚି ଏଥିରେ ପକାଇ ୩ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରଖିବ । ତା ପରେ ପୁଣି ତାକୁ ନିଆଁରେ ବସାଇବ । ନିଆଁରେ ବସିଥିବାବେଳେ ତହିଁରେ ହୀରାକସକୁ ଚୂର୍ଣ୍ଣ କରି ପକାଇବ । ପାଣି ମରିଯାଇ ୧୦ ସେର ବାକି ରହିବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ନିଆଁକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଜାଳୁଥିବ । ତା ପରେ ଉକ୍ତ ପାତ୍ରକୁ ନିଆଁରୁ ଓହ୍ଲାଇବ । ତାହା ଥଣ୍ଡା ହୋଇଗଲେ ଏ ସିଝା ପାଣିକୁ ଖଣ୍ଡିଏ କନାରେ ଛାଣି ୧୫।୧୬ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରଖିଦେବ । ୧୫।୧୬ ଦିନ ପରେ ପୁଣି ଥରେ ଖଣ୍ଡିଏ କନାରେ ଛାଣି ଦେବ । କରେଇର ତଳରେ ଅଡ଼ୁବାଗରେ ଖଣ୍ଡିଏ କାଠି ରଖିବ । ନୀଳରଙ୍ଗକୁ ଖଣ୍ଡିଏ କନାରେ ପୁଡ଼ା କରି ବାନ୍ଧି ଏ ଛଣା ହୋଇଥିବା ତରଳ ବସ୍ତୁରେ ପୁଡ଼ାଟି ବୁଡ଼ିଯିବା ଭଳି ସେହି କାଠିରୁ ଝୁଲାଇ ଦେବ । ସମୟ ସମୟରେ ତାହାକୁ ଘାଣ୍ଟି ଦେଉଥିବ । ନୀଳରଙ୍ଗଗୁଡ଼ିକ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ମିଳାଇ ଯିବାକୁ ୨।୩ ଦିନ ଲାଗିବ । ଯେବେ କିଛି ରଙ୍ଗ ରହିଯିବ, ତେବେ ତାହାକୁ ହାତରେ ମକଳିଦେଲେ ତାହା ମିଳାଇ ଯିବ । ତା ପରେ ଆଉ ଥରେ ତାହାକୁ କନାରେ ଛାଣି ବୋତଲରେ ବନ୍ଦ କରି ରଖିବ ।

ଅନେକ ସମୟରେ କାଳିଗୁଡ଼ିକ ବନ୍ଦ କଲା ପରେ ବୋତଲରେ ରହିଗଲେ ତହିଁ ଉପରେ ସର ପଡ଼ିଯାଏ ଓ ସର ଉପରେ ଛତୁ ପରି ଭୂଆମାନ ଫୁଟେ । ବୋତଲ ବନ୍ଦ କରିବା ପୂର୍ବେ କିଛି କାର୍ବୋଲିକ ଏସିଡ୍ (Carbolic Acid) ବା ଅସେଟିକ୍ ଏସିଡ୍ (Acetic Acid) କିମ୍ବା ସାଲିସାଇଲିକ୍ ଏସିଡ୍ (Salicylic Acid) ପକାଇ ଦେଲେ ସର ବାନ୍ଧିବାର ଭୟ ନ ଥିବ । ଏସିଡ୍‌ର ପରିମାଣ ଅତି ସାମାନ୍ୟ ହେବ । ୧ ପାଉଣ୍ଡ ଏସିଡ୍ ହେଲେ ୧ ହଜାର ଗ୍ୟାଲନ୍ ବା ୪ ହଜାର ପାଣ୍ଟ (Pint) ବୋତଲ କାଳି ନିମନ୍ତେ ତାହା ଯଥେଷ୍ଟ ହେବ । ଏହି ପରିମାଣ ବିବେଚନାରେ ଯେତେ କାଳି କରିବ ତହିଁରେ ଏସିଡ୍ ପକାଇ ବୋତଲରେ ବନ୍ଦ କରିବ ।

୨ୟ ପ୍ରଣାଳୀ —

ହରଡ଼ା, ବାହାଡ଼ା ଓ ଅଁଳା —ପ୍ରତ୍ୟେକରୁ ୨୪ ସେର ଲେଖାଏଁ

ବବୁରଛେଲି	୨୪ ସେର
ହୀରାକସ	୧। ସେର
ଗୁନ୍ଦ ଅଠା	୧। ସେର
ଏସିଡ୍ ବ୍ଲୁ (Acid blue)	୮ ଅଉନ୍‌ସ ବା ୧ ପାଆ

ହରଡ଼ା, ବାହାଡ଼ା ଓ ଅଁଳାକୁ ଛେଚି ମଞ୍ଜି କାଢ଼ି ୨୪ ସେର ଲେଖାଏଁ ଓଜନ କରି ନେବ । ବବୁରଛେଲିକୁ ଛୋଟ ଛୋଟ କରି କାଟି ତହିଁରେ ପକାଇବ । ଗୋଟିଏ ଲୁହା କରେଇରେ ୨୦ ସେର ପାଣିରେ ଏ ସବୁକୁ ପକାଇ ଉତ୍ତମରୂପେ ସିଝାଇବ । ତା ପରେ ତାହାକୁ ୧ ମାସ ନିଷ୍ଚଳ ଭାବରେ ରଖିଦେବ । ୧ ମାସ ପରେ ହୀରାକସକୁ ଚୂର୍ଣ୍ଣ କରି ତହିଁରେ ପକାଇ ୮।୧୦ ଦିନ ରଖିଦେବ । ତା ପରେ ଗୁନ୍ଦ ଅଠାକୁ ଚୂର୍ଣ୍ଣ କରି ତହିଁରେ ପକାଇ ଗୋଳାଇ ପୁଣି ୧୫ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରଖିଦେବ । ତହିଁ ଉପରେ ଗୋଟିଏ ସର ପଡ଼ିଥିବ । ସରଟି କାଢ଼ି ପକାଇବ ଓ ତହିଁରେ ଏସିଡ୍ ବ୍ଲୁ (Acid blue) ପକାଇ ପୁଣି ୩ ଦିନ ରଖିବ । ତା ପରେ ତାହାକୁ ଗୋଳାଇ ଖଣ୍ଡିଏ କନାରେ ଛାଣି ପୂର୍ବବର୍ଣ୍ଣିତ ମତେ ୩ ଗୋଟି ଏସିଡ୍ ମଧ୍ୟରୁ ଯେ କୌଣସି ଏସିଡ୍ କିଛି ପକାଇ ବୋତଲରେ ବନ୍ଦ କରି ରଖିଦେବ ।

୩ୟ ପ୍ରଣାଳୀ

ମାଜୁଫଳ (Gall nut)	୩ ସେର
ହୀରାକସ	୧ ସେର
କଳା ଖଇର	୨ ଛଟାଙ୍କି
ପାଣି	୩୦ ସେର
ଏସିଡ୍ ବ୍ଲୁ (Acid blue)	୧ ଡ୍ରାମ

ମାଜୁଫଳକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଛେଚି ଛୋଟ ଛୋଟ କରିଦେବ । ତାହାକୁ ଗୋଟିଏ ଲୁହା କଡେଇରେ ୭୦ ସେର ପାଣିରେ ବତୁରାଇ ୭ ଦିନ ରଖିବ । ୭ ଦିନ ପରେ କଡେଇକୁ ନିଆଁରେ ବସାଇ ସେ ପାଣିକୁ ସିଝାଇବ । ପ୍ରାୟ ଅଧଘଣ୍ଟା ସିଝିଲେ ସେ ପାଣି ଗାଢ଼କଳା ହୋଇଯିବ ଏବଂ ଏ କାଳିଦ୍ୱାରା କଲମରେ ଲେଖାଯାଇ ପାରିବ । ଏହିପରି କଲମଦ୍ୱାରା ଲେଖି ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ନିଆଁରେ ବସାଇ ସିଝାଇବ । ତା ପରେ ହୀରାକସକୁ ଚୂର୍ଣ୍ଣ କରି ତହିଁରେ ପକାଇ ଦେବ ଏବଂ ଆଉ ୧୫ ମିନିଟ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ନିଆଁ ଉପରେ ବସାଇ ରଖିବ । ତା ପରେ କଳା ଖଇରକୁ ଚୂର୍ଣ୍ଣ କରି ତହିଁରେ ପକାଇ ଗୋଳାଇବ । ଏହା ପରେ ୧ ଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ନିଆଁରେ ବସାଇ ସିଝାଇବ । ପୁନଶ୍ଚ କଲମରେ ଲେଖି ଦେଖିବ ଯେବେ ଉତ୍ତମ କଳାରଙ୍ଗ ବାହାରିଲାଣି ତାହାହେଲେ କଡେଇକୁ ଚୁଲ୍ଲୀରୁ ଓହ୍ଲାଇ ୧୫ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରଖିବ । ତା ପରେ ଦେଖିବ, ତହିଁ ଉପରେ ଗୋଟିଏ ସର ପଡ଼ି ଯାଇଥିବ । ସେହି ସରକୁ କାଢ଼ି ପକାଇବ ଏବଂ କାଳିଗୁଡ଼ିକ ଖଣ୍ଡିଏ କନାରେ ଛାଣି ତହିଁରେ ଏସିଡ୍ ବ୍ଲୁ (Acid blue) ପକାଇ ୩ ଦିନ ରଖିବ । ୩ ଦିନ ପରେ ପୁଣି ତାହାକୁ କନାରେ ଛାଣି ତହିଁରେ ପୂର୍ବବର୍ଣ୍ଣିତ ଏସିଡ୍ ମଧ୍ୟରୁ ଯେ କୌଣସି ଗୋଟିଏ ଏସିଡ୍ କିଛି ପକାଇ ବୋତଲରେ ବନ୍ଦ କରି ରଖିଦେବ ।

୪ର୍ଥ ପ୍ରଣାଳୀ—

ଅଁଳା	୨୫ ସେର
ମାଜୁଫଳ (Gall-nut)	୧ ସେର
ହୀରାକସ	ଅଧସେର
ପାଣି	୧୬ ସେର

ଅଁଳାକୁ ଛେଚି ମଞ୍ଜିଗୁଡ଼ିକ କାଢ଼ି ପକାଇବ । ତାହାକୁ ଗୋଟିଏ ଲୁହା କଡେଇରେ ପାଣି ୧୬ ସେର ଦେଇ ଅଧଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସିଝାଇବ । ତା ପରେ ତାକୁ ଛାଣି ମାଜୁଫଳଗୁଡ଼ିକ ଉତ୍ତମରୂପେ ଛେଚି ସେହି ପାଣିରେ ଭିଜାଇ ୬।୭ ଦିନ ରଖିଦେବ । ତା ପରେ ତାହାକୁ ନିଆଁରେ ବସାଇ ସିଝାଇବ । ଅଧଘଣ୍ଟା ସିଝିବା ପରେ ହୀରାକସକୁ ଚୂର୍ଣ୍ଣ କରି ତହିଁରେ ପକାଇ ସିଝାଇବ । ଅଧେ ପାଣି ମରିଗଲେ କଡେଇକୁ ନିଆଁରୁ ଓହ୍ଲାଇବ । ଥଣ୍ଡା ହୋଇଗଲେ ଖଣ୍ଡିଏ କନାରେ ତାହାକୁ ଛାଣି ପକାଇବ । ତା ପରେ ୧୫।୨୦ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରଖିଦେବ । ୧୫।୨୦ ଦିନ ପରେ ଦେଖିବ ତାହା ଉପରେ ଗୋଟିଏ ସର ପଡ଼ିଯାଇଥିବ । ଗୋଟିଏ କାଳିଚାମୁଚ ଦ୍ୱାରା ସେହି ସରକୁ କାଢ଼ି ପକାଇବ ।

ତହିଁ ପରଦିନ ଦେଖିବ ପୁଣି ଗୋଟିଏ ସର ପଡ଼ିଥିବ । ଏହିପରି ଯେତେଦିନଯାଏ ସର ପଡ଼ୁଥିବ ପ୍ରତିଦିନ ତାହା କାଢ଼ିଦେଉଥିବ । ସର ପଡ଼ିବା ବନ୍ଦ ହୋଇଗଲେ ପୂର୍ବ ବର୍ଣ୍ଣିତମତେ କାର୍ବଲିକ୍ ଏସିଡ୍ ପକାଇ ତାହାକୁ ବୋତଲରେ ବନ୍ଦ କରି ରଖିବ ।

ହରିଡ଼ା, ବାହାଡ଼ା, ଅଁଳା ଓ ମାଜୁଫଳ ପ୍ରଭୃତିରୁ କାଳି କରିବାର କେତେଗୋଟି ପ୍ରଣାଳୀ ଉପରେ ବର୍ଣ୍ଣିତ ହେଲା । ଏହିପରି ଆହୁରି ଅନେକ ପ୍ରଣାଳୀରେ କାଳି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଇ ପାରେ । ଏହା ଛଡ଼ା ବଜାରରୁ କେତେଗୋଟି ପଦାର୍ଥ କିଣି ଆଣି ତଦ୍ଦ୍ୱାରା ସହଜରେ କାଳି କରିବାର ପ୍ରଣାଳୀ କେତେଗୋଟି ମଧ୍ୟ ନିମ୍ନରେ ଦିଆଯାଉଅଛି । ଏପରି ବଜାରୁ ଜିନିଷ କିଣିଆଣି କାଳି ତିଆରି କଲେ ବିଦେଶକୁ ବେଶୀ ଧନ ଚାଲିଯିବ, ତଥାପି ବଜାରରୁ କାଳି କିଣିବାଠାରୁ କିଛି କମ୍ ଖରଚ ହେବ ।

(୧)

ମେଥିଲାଇନ୍ ବ୍ଲୁ (Methyline blue)	୧ ପାଉଣ୍ଡ
ଗୁନ୍ଦଅଠା ବା ଗମ୍ ଆରବିକ୍ (Gum Arabic)	ଅଧପାଉଣ୍ଡ
ପାଣି	୮ ଗାଲନ୍

ଗୁନ୍ଦଅଠାକୁ ଚୂର୍ଣ୍ଣ କରି ପାଣିରେ ପକାଇ ୨୪ ଘଣ୍ଟା ରଖିବ ତା ପରେ ମେଥିଲାଇନ୍ ବ୍ଲୁ ରଙ୍ଗକୁ ଖଣ୍ଡିଏ କନାରେ ପୁଟୁଳା ବାନ୍ଧି ତାହାକୁ ପାଣି ଉପରେ ଖଣ୍ଡିଏ କାଠି ରଖି ତହିଁରୁ ଝୁଲାଇ- ଦେବ, ଯେପରି ରଙ୍ଗପୁଟୁଳାଟି ପାଣିରେ ବୁଡ଼ି ରହିବ । ଥରେ ଥରେ ସେ କନାପୁଟୁଳାକୁ ହଲାଇ ଦେଉଥିବ, ତାହାହେଲେ ରଙ୍ଗଗୁଡ଼ିକ ଶୀଘ୍ର ଶୀଘ୍ର ପାଣିରେ ଗୋଳି ହୋଇଯିବ । ରଙ୍ଗଗୁଡ଼ିକ ସବୁ ମିଳାଇଯିବା ପରେ ୨୪ ଘଣ୍ଟା ଛାଡ଼ିଦେଇ ତାହା ପରେ ବ୍ୟବହାର କରିବ । ଏଥିରେ କୌଣସି ଗଦିଡ଼ା (Sediment) ରହିବାର ସମ୍ଭାବନା ନାହିଁ । ଏ କାଳିକୁ ଅଧିକକାଳ ଅର୍ଥାତ୍ ୧ ବର୍ଷରୁ ଊର୍ଦ୍ଧ୍ୱକାଳ ବୋତଲରେ ରଖିବାର ନ ହେଲେ କୌଣସି ଏସିଡ୍ ପକାଇବାର ମଧ୍ୟ ପ୍ରୟୋଜନ ହେବ ନାହିଁ । ବର୍ଷକରୁ ଊର୍ଦ୍ଧ୍ୱକାଳ ରଖିବାର ହେଲେ ପୂର୍ବବର୍ଣ୍ଣିତ ଅନୁସାରେ କାର୍ବଲିକ୍ ଏସିଡ୍ ପକାଇ ବୋତଲରେ ବନ୍ଦ କରି ରଖିବ ।

(୨)

ମାଜୁଫଳ (Gall-nut)ରୁ ଗାଲିକ୍ ଏସିଡ୍ (Gallic Acid) ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ । ସେହି ଗାଲିକ ଏସିଡ୍ ଏବଂ ବଜାରରେ ବିକ୍ରି ହେଉଥିବା ଅନିଲାଇନ୍ ବ୍ଲୁ (Aniline blue) ବା ଇଣ୍ଡୋ କାର୍ମାଇନ୍ (Indo carmine)ଦ୍ୱାରା ମଧ୍ୟ ସହଜରେ କାଳି ତିଆରି କରାଯାଇ ପାରେ । ସେ କାଳି ଫାଉଣ୍ଟେନ୍ ପେନ୍ (Fountain pen)ରେ ସହଜରେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇ ପାରେ ।

ଏହି କାଳି କରିବା ପାଇଁ ଯେତେ ଗାଲିକ୍ ଏସିଡ୍ ନେବ, ତହିଁର ୩୦।୪୦ ଗୁଣ ପାଣି ତହିଁରେ ଯୋଗ କରି ପାରିବ । ଗାଲିକ୍ ଏସିଡ୍ ଥଣ୍ଡା ପାଣିରେ ମିଶେ ନାହିଁ; ତେଣୁ ପାଣି ଗରମ କରି ତହିଁରେ ଗାଲିକ୍ ଏସିଡ୍ ପକାଇବ । ତାହା ପାଣିରେ ଗୋଳି ହୋଇଗଲେ ନିଆଁରୁ ଓହ୍ଲାଇ ଆଣି ତାହାକୁ ଥଣ୍ଡା କରିବ । ତା ପରେ ଅନିଲାଇନ୍ ବ୍ଲୁ (Aniline blue) ବା ଇଣ୍ଡୋ କାରମାଇନ୍ (Indo carmine) ମିଶାଇବ । ୧ ଗାଲନ୍ ପାଣିରେ ୧ ଅଉନ୍ସ ଏହି ରଙ୍ଗ ମିଶାଇବାକୁ ହେବ । ତା ପରେ ତହିଁରେ ପୂର୍ବବର୍ଣ୍ଣିତ ଯେ କୌଣସି ଗୋଟିଏ ଏସିଡ୍ ପକାଇ ବୋତଲରେ ବନ୍ଦ କରିଦେବ ।

ଯେବେ ଫାଉଣ୍ଟେନ୍ ପେନ୍‌ରେ ବ୍ୟବହାର କରିବାକୁ ହେବ, ତେବେ ତହିଁରେ କାର୍ବଲିକ୍ ଏସିଡ୍ (Carbolic Acid) ଦେବ ନାହିଁ । ସାଲିସଇଲିକ୍ ଏସିଡ୍ (Salicylic Acid) ବ୍ୟବହାର କରିବା ବାଞ୍ଛନୀୟ । ଯେତେ କାଳି ହୋଇଥିବ ତହିଁର ୫ ହଜାର ଭାଗରୁ ୧ ଭାଗ ଏହି ଏସିଡ୍ ଦେଲେ ଚଳିବ ।

ସ୍ଥୂଳରେ ୧ ପାଉଣ୍ଡ ଅନିଲାଇନ୍ ବ୍ଲୁ (Aniline blue) ବା ଇଣ୍ଡୋ କାରମାଇନ୍ (Indo carmine) ନେଲେ ତହିଁରେ ୧୦ ଗାଲନ୍ କାଳି ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇ ପାରିବ । ଏଥିପାଇଁ ଗାଲିକ୍ ଏସିଡ୍ ୪୦ ଅଉନ୍ସ ବା ୨୪ ପାଉଣ୍ଡ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଲାଗିବ ।

ଗାଲିକ୍ ଏସିଡ୍ ନ କିଣି ମାଜୁଫଳ (Gall-nut) ପାଇଲେ ତହିଁରୁ ସହଜରେ କାଳି ତିଆରି କରାଯାଇ ପାରିବ । ୩ ଅଉନ୍ସ ମାଜୁଫଳ ନେଇ ତାହାକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଛେଚି ଛୋଟ ଛୋଟ କରିଦେବ । ୨୪ ଅଉନ୍ସ ପାଣିରେ ତିନ୍ତାଇ ୨ ସପ୍ତାହ ରଖିଦେଲେ ତାହା ସଢ଼ିଯାଇ ସେ ପାଣି ଅମ୍ଳିଆ ହୋଇଯିବ । ଥଣ୍ଡା ଜାଗାରେ ରଖିଲେ ଶୀଘ୍ର ସଢ଼ିଯିବ । ଏହିପରି ସଢ଼ିବାକୁ ଫର୍ମେଣ୍ଟେସନ୍ (Formentation) କହନ୍ତି । ଫର୍ମେଣ୍ଟେସନ୍ ହେଲେ ଏସିଡ୍ ଜାତ ହୁଏ ।

ଫର୍ମେଣ୍ଟେସନ୍ ହେଲା ପରେ ପାଣିଗୁଡ଼ିକ ଛାଣି ନେଇ ସେ ପାଣିରେ ଅଧଅଉନ୍ସ ହୀରାକସ ଚୂର୍ଣ୍ଣ କରି ପକାଇ ରଖିଦେବ । ସେଗୁଡ଼ିକ ମିଳାଇଗଲା ପରେ ତହିଁରେ ଅନିଲିନ୍ ବ୍ଲୁ (Aniline blue) ବା ଇଣ୍ଡୋ କାରମାଇନ୍ (Indo carmine) ରଙ୍ଗ ଧରାଇବ । ୧ ଗାଲନ୍ ପାଣିକୁ ୧ ଅଉନ୍ସ ହିସାବରେ ରଙ୍ଗ ଲାଗିବ ।

କାଳି ନାନା ରଙ୍ଗରେ ଓ ନାନା ପ୍ରଣାଳୀରେ କରାଯାଏ । ସେ ସମସ୍ତ ବର୍ଣ୍ଣନା କରିବାକୁ ହେଲେ ଗୋଟିଏ ବୃହତ୍ ପୁସ୍ତକ ହେବ । ଏଠାରେ କେବଳ ବର୍ତ୍ତମାନ ଅଧିକ ପରିମାଣରେ ବ୍ୟବହୃତ ହେଉଥିବା କଳା କାଳି ଓ ବ୍ଲୁ ବ୍ଲାକ୍ (Blue black) କାଳି ତିଆରି କରିବାର କେତେଗୋଟି ପ୍ରଣାଳୀ ଦିଆଗଲା ।

ଚକ୍ ଷ୍ଟିକ୍ (Chalk stick)

ଆଜକାଲି ସ୍କୁଲମାନଙ୍କରେ ବ୍ଲାକ୍‌ବୋଡ଼ରେ ଲେଖିବାପାଇଁ ଚକ୍ ଷ୍ଟିକ୍ (Chalk stick) ବା ଲମ୍ବଳା ସରୁ ଚକ୍‌ଖଡ଼ି ଅନେକ ବ୍ୟବହୃତ ହେଉଅଛି । ସେଗୁଡ଼ିକ ବିଦେଶରୁ ଆସି ଏଠାରେ ବିକ୍ରୟ ହେଉଅଛି । ଏଗୁଡ଼ିକ ସରୁ ଖଡ଼ି ଆକାରର ଏବଂ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ରଙ୍ଗର ଅଟେ । ଆମ୍ଭ ଦେଶରେ ଖଡ଼ି ଯଥେଷ୍ଟ ମିଳେ । ସେହି ଖଡ଼ି ମଧ୍ୟରୁ ଭଲ ନରମ ଖଡ଼ିକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ଓ କପଡ଼ାଛାଣ କରି ତହିଁରେ ଲେହି ଅଠା ଗୋଳାଇ ହାତରେ ବଳି ଶୁଖାଇ ଦେଲେ ସୁନ୍ଦର ଚକ୍‌ଷ୍ଟିକ୍‌ର କାର୍ଯ୍ୟ କରିବ । ଆମ ଦେଶରେ ଧଳା ଖଡ଼ି ଛଡ଼ା କଳା, ନାଲିଆ ଓ ହଳଦିଆ ଗେରୁମାଟି ମଧ୍ୟ ମିଳେ ସେଗୁଡ଼ିକୁ ସେହିପରି ଚୂନା କରି ଅଠାରେ ଗୋଳାଇ ଶୁଖାଇ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ରଙ୍ଗର ଚକ୍‌ଷ୍ଟିକ୍ ତିଆରି କରାଯାଇ ପାରିବ । ଅଥବା ଧଳା ଖଡ଼ି ଚୂନାରେ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ରଙ୍ଗ ମିଶାଇ ମଧ୍ୟ ଚକ୍‌ଷ୍ଟିକ୍ କରି ପାରିବ ।

ସାଧାରଣତଃ ମଇଦାରେ ଲେହି ରାନ୍ଧି କମ୍ପା ପେଜ ଗୋଳାଇ ଚକ୍‌ଷ୍ଟିକ୍ କରାଯାଇ ପାରେ ।

ଯେବେ କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ା ତିଆରି କରାଯାଏ, ତେବେ ତହିଁରୁ ଯେଉଁ ଗରଦାଗୁଡ଼ିକ ବାହାରେ ସେଗୁଡ଼ିକ ଅତି ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ଚକ୍ (Chalk) । ସେହି ଚକରେ ମଧ୍ୟ ଅଠା ଗୋଳାଇ ଚକ୍‌ଷ୍ଟିକ କରାଯାଇ ପାରେ ।

ଫଳର ବ୍ୟବହାର

ଆମ ଦେଶରେ ନାନାପ୍ରକାର ଫଳ ମିଳେ । କେତେଗୋଟି ଫଳ ଛଡ଼ା ସାଧାରଣତଃ ଫଳଗୁଡ଼ିକ ଋତୁ ଅନୁସାରେ ଫଳେ ଏବଂ ଅଳ୍ପଦିନ ପରେ ଶେଷ ହୋଇଯାଏ; ତେଣୁ ସବୁ ପ୍ରକାର କଞ୍ଚା ଫଳ ସବୁଦିନେ ମିଳେ ନାହିଁ । ଯେଉଁ ସମୟରେ ଯେଉଁ ଫଳ ମିଳେ, ସେହି ସମୟରେ ସେହି ଫଳ ସଂଗ୍ରହ କରି ସେଗୁଡ଼ିକ ରଖି ପାରିଲେ ସବୁଦିନେ ସେହି ଫଳ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇ ପାରେ । କେତେକ ଫଳ ଅଛି, ତାହା ସେହି ଫଳର ଋତୁରେ ଏତେ ଅଧିକ ଫଳେ ଯେ, ସେ ସବୁ ସେହି ସମୟରେ ସଂଗ୍ରହ କରି ତାହାକୁ ରଖିବା ପ୍ରଣାଳୀରେ ରଖି ପାରିଲେ ଦେଶବିଦେଶକୁ ରପ୍ତାନି ହୋଇ ପାରିବ ଏବଂ ତଦ୍ଦ୍ୱାରା ବହୁ ଅର୍ଥ ମଧ୍ୟ ଆସିବ । ସମୟ ସମୟରେ ଆମ୍ବ ଏତେ ଫଳେ ଯେ, ଲୋକେ ଯେତେ ଖାଇ ପାରିବାର ତାହା ଖାଇ ମଧ୍ୟ ଅନେକ ଆମ୍ବ ସଢ଼ିଯାଏ ଓ ନଷ୍ଟ ହୁଏ । ସେହି ସମୟରେ ବଳି ପଡ଼ିବା ଆମ୍ବଗୁଡ଼ିକ ଯେବେ ସଂଗ୍ରହ କରି ତାହାକୁ ଶୁଖାଇ ଆଚାର କରାଯାଏ, ତେବେ

ତାହା ବର୍ଷ ତମାମ୍ ସବୁଅଡ଼େ ବିକ୍ରୟ ହୋଇ ପାରିବ ଓ ଏକବର୍ଷରୁ ଅଧିକ କାଳ ରହିଲେ ମଧ ଖରାପ ହେବ ନାହିଁ ।

ଫଳ ରଖିବାର ଉପାୟ— ଫଳଗୁଡ଼ିକ ରଖିବାର ଉପାୟ ଦୁଇଟି – (୧) ଅଗୃର କରିବା'ଦ୍ୱାରା (୨) ମୁରୁବା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାଦ୍ୱାରା । ଖଟା ଏବଂ ମିଠା ଦୁଇଟି ସଂଯୋଗରେ ସେହା ରଖାଯାଇ ପାରେ । ଖଟା ଦେଇ ରଖିଲେ କହନ୍ତି ଅଗୃର ଏବଂ ମିଠା ଦେଇ ରଖିଲେ କହନ୍ତି ମୁରୁବା ।

ଖଟା ଦେଇ ଅଗୃର କରି ରଖିବା ସହଜ ଏବଂ ଏଥିରେ ବେଶୀ ଖରଚ ପଡ଼େ ନାହିଁ । ଅଧିକନ୍ତୁ ମଧ ଏହା ଶୀଘ୍ର ନଷ୍ଟ ହେବାର ଭୟ ନ ଥାଏ; ତେଣୁ ଅଗୃର କରିବା ସମସ୍ତଙ୍କ ପକ୍ଷରେ ସୁବିଧାଜନକ । ବିଶେଷତଃ ଅନେକ ଖଟା ଫଳ ଅଛି, ସେଥି କମନ୍ତେ ଆଉ ଖଟା ଯୋଗ କରିବା ଆବଶ୍ୟକ ହୁଏ ନାହିଁ । କେବଳ ଲୁଣ, ତେଲ ଓ କିଛି ମସଲା ଯୋଗ କଲେ ଯଥେଷ୍ଟ ହେବ ।

ମୁରୁବା କରିବାପାଇଁ ଚିନି ଆବଶ୍ୟକ ହୁଏ । ଚିନି କିଣିବାକୁ ପଡ଼େ, ତାହା ମଧ ଅନେକ ଦିନ ରଖିଲେ ନଷ୍ଟ ହେବାର ଆଶଙ୍କା ଥାଏ; ତେଣୁ ସାଧାରଣତଃ ଧନୀ ଲୋକଙ୍କ ବ୍ୟବହାର ପାଇଁ ମୁରୁବା ଏବଂ ସାଧାରଣଙ୍କ ପାଇଁ ଅଗୃର ବିଶେଷ ଉପଯୋଗୀ ।

ଅଗୃର

ଆମ ଦେଶରେ ଅନେକ ପ୍ରକାର ଖଟାଫଳ ଜନ୍ମେ । ଯଥା :—ତେନ୍ତୁଳି, ଅମ୍ବ, ଲେମ୍ବୁ, ନାରଙ୍ଗି, ଚକୋଳି, କରମଙ୍ଗା, କମଳା, ବଡ଼କୋଳି, ନଅରକୋଳି ବା ଶିରିଅଁଳା, ସପୁଆମ୍ବା ଇତ୍ୟାଦି । ଏଥିମଧ୍ୟରୁ ଅମ୍ବ ଓ କମଳା ପାଚିଲେ କେତେକ ମିଠା ହୁଏ ଓ କେତେକ ଖଟା ହୁଏ । ଯେଉଁଗୁଡ଼ିକ ପାଚିଲେ ମିଠା ହୁଏ ସେଗୁଡ଼ିକ ଲୋକେ ଖାଇ ପାରନ୍ତି ମାତ୍ର ଯେଉଁଗୁଡ଼ିକ ଖଟା ହୁଏ ତାହାର ପରିମାଣ କମ୍ ନୁହେଁ । ତେଣୁ ସେଗୁଡ଼ିକ ଓ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଖଟାଫଳଗୁଡ଼ିକ ସହଜରେ ଅଗୃର ହୋଇ ପାରିବ । ଅଗୃର ପ୍ରାୟ ଅନେକେ ନିଜ ନିଜ ବ୍ୟବହାର ପାଇଁ କରନ୍ତି । ଅଧିକ ପରିମାଣରେ କରି ପାରିଲେ ତହିଁରୁ ସହଜରେ ଅର୍ଥ ଉପାର୍ଜନ କରି ପାରନ୍ତେ । ଅଗୃର କରିବା ପାଇଁ ଖରଚ କମ୍ । ଏହା ବିକ୍ରୟ କଲେ ସହଜରେ ଅଧିକ ଲାଭ ହୁଅନ୍ତା । ଫଳମାନଙ୍କ ଆମଦାନି ସମୟରେ ଖଟାଫଳସବୁ ଅତି ଅଳ୍ପ ବ୍ୟୟରେ ସଂଗ୍ରହ କରାଯାଇ ପାରେ । ସେଗୁଡ଼ିକ ସଂଗ୍ରହ କରି ଯେବେ ଅଗୃର କରାଯାଏ ଏବଂ ସେ ଅଗୃରକୁ ବୋତଲରେ ବନ୍ଦ କରି ସହରମାନଙ୍କୁ ପଠାଇ ଦିଆଯାଏ, ତେବେ ତାହା ବିଶେଷ ଆଦୃତ ହେବ ଏବଂ ଅଧିକ ମୂଲ୍ୟ ମିଳିବ ।

ଆଚାର କରିବାର ପ୍ରଣାଳୀ ଆମ ଦେଶରେ ଅନେକଙ୍କୁ ଜଣା ଅଛି, ତେଣୁ ତାହା ବିଶଦଭାବରେ ବର୍ଣ୍ଣନା କରିବା ଆବଶ୍ୟକ ନାହିଁ । ସଂକ୍ଷେପରେ କେତେକଗୋଟି ବିଷୟ ନିମ୍ନରେ ଦିଆଗଲା ।

ଆମ୍ବୁଲ – କଞ୍ଚା ଆମ୍ବକୁ ଛଡ଼ାଇ ଏବଂ ଫାଳ ଫାଳ କରି ଖରାରେ ଶୁଖାଇ ତହିଁରେ ଲୁଣ, ଲଙ୍କାମରିଚ, ସୋରିଷ, ମେଥିଗୁଣ୍ଡା ଓ କିଛି ସୋରିଷତେଲ ଦେଇ ରଖିଦେଲେ ଆମ୍ବୁଲ ହୁଏ ।

ଗୋଟା ଆମ୍ବ—ଗୋଟା ଆମ୍ବରେ ଆମ ଦେଶରେ ଭଲ ଆଚାର ହୁଏ । ଦିଶେହି ଭଲ ଆମ୍ବ ଆଣି ତହିଁର ମୁଣ୍ଡି କାଟିଦେବ । ମୁଣ୍ଡରୁ ସମାନ ୪ ଫାଳ କରି ଏପରି ଭାବରେ ଚିରିବ ଯେପରି ତାହାର ନିମ୍ନ ଅଂଶ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ଲାଗି ରହିଥିବ । ଖଣ୍ଡିଏ ଛୁରି ବା କଣ୍ଟାଦ୍ୱାରା ତହିଁମଧ୍ୟରୁ କୋଇଲି କାଢ଼ି ଦେଇ ତହିଁରେ ସୋରିଷ, ମେଥି, ଗୋଲମରିଚ, ଜୀରା, ଲଙ୍କାମରିଚ, କଳାଜୀରା ଓ ହଳଦୀକୁ ଗୁଣ୍ଡା କରି ସେହି ମସଲାଗୁଣ୍ଡାରେ ଅଳ୍ପ ତେଲ ଗୋଳାଇ, ତାକୁ ଲୁଣ ଆଦି ମସଲା ଦେଇ ପୂର୍ଣ୍ଣ କରିଦେବ । ଗୋଟିଏ ହାଣ୍ଡିରେ ସଜାଡ଼ି ଦିନେ ରଖିଦେବ । ତା ପରେ ତହିଁରେ ତେଲ ଢାଳି ଖରାରେ ୧୫।୨୦ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଶୁଖାଇ ରଖି ଦେବ । ସୋରିଷ, ମେଥି, ଗୋଲମରିଚ, ଜୀରା ଆଦି ମସଲାକୁ ଗୁଣ୍ଡିବା ପୂର୍ବେ ଅଳ୍ପ ତେଲରେ ଅଳ୍ପ ଭାଜିଦେଇ ସେଗୁଡ଼ିକ ଗୁଣ୍ଡିବାକୁ ହେବ ।

କେହି କେହି ଆଗେ ତେଲ ନ ଦେଇ ଶୁଖି ସାରିଲେ ତହିଁରେ ତେଲ ଢାଳି ରଖନ୍ତି ।

ଆମ୍ବୁଲଆଚାର—ଦିଶେହି ଆମ୍ବକୁ ୪ ଫାଳ କରି ଚିରି ପୁଣି ତାହାକୁ ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ କରି କାଟିବ । ହଳଦୀ, ଜୀରା, ଗୋଲମରିଚ, ସୋରିଷ, ଧନିଆ, ମେଥି, ଲଙ୍କାମରିଚ, କଳାଜୀରା ପ୍ରଭୃତି ମସଲାକୁ କିଛି ସୋରିଷତେଲ ଦେଇ ଦରଭଜା କରି ଚୂରିଦେବ । ମସଲା ଗୁଣ୍ଡ, ଲୁଣ ଓ ଛେଚା ଅଦାକୁ କଞ୍ଚା ଆମ୍ବରେ ପକାଇ ସବୁଗୁଡ଼ିକ ଉତ୍ତମରୂପେ ଚକଟିବ । ଆବଶ୍ୟକ ହେଲେ ଆଉ କିଛି ସୋରିଷତେଲ ମିଶାଇବ । ମସଲାଗୁଡ଼ିକ ଉତ୍ତମରୂପେ ଆମ୍ବରେ ଗୋଳାଇ ହୋଇଯିବ । ତା ପରେ ହାଣ୍ଡିରେ ପୂରାଇ ୧୫।୨୦ ଦିନ ଖରାରେ ଶୁଖାଇବ । ତା ପରେ ଆଉ କିଛି ସୋରିଷ ତେଲ ଦେଇ ସାଇତି ରଖିଦେବ । ଯେବେ କଞ୍ଚା ଆମ୍ବର ପରିମାଣ ୫ ସେର ହୁଏ, ତେବେ ମସଲାଗୁଡ଼ିକର ପରିମାଣ ସର୍ବମୋଟ ୧ ସେର ହେବ ।

ଟଟକା ଆମ୍ବ ଆଚାର—କଞ୍ଚା ଆମ୍ବ ମିଳୁଥିବା ସମୟରେ ତାହାକୁ ଟଟକା ଆଚାର କରିବାକୁ ଇଚ୍ଛା କଲେ ଆମ୍ବକୁ ଚକୁଡ଼ା ଚକୁଡ଼ା କରି ଚିରି ପକାଇବ । ହଳଦୀ, ସୋରିଷ, ଜୀରା, ମେଥି, ଗୋଲମରିଚ, ଲଙ୍କାମରିଚ, ଅଦା, ଧନିଆ ପ୍ରଭୃତିକୁ ବାଟି ତହିଁ ସଙ୍ଗେ ଲୁଣ ପକାଇ

ଏ ଆମ୍ବରେ ଗୋଳାଇଦେବ । ଗୋଟିଏ ପଲମରେ ଅଳ୍ପ ସୋରିଷତେଲ ଢାଳି ତାହାକୁ ନିଆଁରେ ବସାଇବ । ତେଲ ଗରମ ହୋଇ ଫୁଟିଲେ ମସଲାଗୋଳା ଅମ୍ବକୁ ଥରକେ ୪।୫ ଖଣ୍ଡ କରି ପକାଇ ଅଳ୍ପେ ଅଳ୍ପେ ଲେଉଟ ପାଉଟ କରିବ । ପାଣି ମରିଗଲେ ତାହାକୁ କାଢ଼ି ଆଣୁଥିବ । ଏହିପରି ସବୁ ଖଣ୍ଡଯାକ ସିଝୁଥିବ । ଏହା ଖାଇବାକୁ ବେଶ୍ ସୁସ୍ୱାଦୁ ହୁଏ ଏବଂ ୧୦।୧୨ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରହି ପାରେ ।

ଗୁଡ଼ଆମ୍ବ—ଦରଷିଟି ଅମ୍ବର ଚୋପାକୁ ଛଡ଼ାଇ ଦେଇ ଟାକୁଆରୁ ଅମ୍ବର କୋମଳ ଅଂଶମାନ ଡାଳି ବାହାର କରିନେବ । ହଳଦି, ଜିରା, ସୋରିଷ, ସଉଫ, ଗୋଲମରିଚ, ଧନିଆ, ମେଥି ଆଦିକୁ ଦରଭଜା କରି ବୁରି ଅଳ୍ପ ତେଲ ଓ ଲୁଣ ସହିତରେ ଆମ୍ବରେ ଗୋଳାଇବ ଏବଂ ତାହାକୁ ହାଣ୍ଡିରେ ପୁରାଇ ୭ ଦିନ ଖରାରେ ଶୁଖାଇବ । ୭ ଦିନ ପରେ ଗୁଡ଼କୁ ନିଆଁରେ ବସାଇ ପାଗ କରିବ । ପାଗ ଟିକିଏ ବହଳିଆ ହୋଇଗଲେ ତହିଁରେ ଆମ୍ବଗୁଡ଼ିକ ପକାଇ ଗୋଳାଇବ । ତା ପରେ ଓହ୍ଲାଇ ଆଣି ପୁନଶ୍ଚ ହାଣ୍ଡିରେ ପୁରାଇ ୧୪।୧୫ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଖରା ଦେବ । ତା ପରେ ହାଣ୍ଡିର ମୁହଁ ବନ୍ଦ କରି ରଖିଦେବ ।

ଗୁଡ଼ଆମ୍ବ ନିମନ୍ତେ ଯେବେ ଅମ୍ବ ୫ ସେର ହୁଏ, ତେବେ ହଳଦୀ ୧ ଛଟାଙ୍କି, ଜିରା ୧ ଛଟାଙ୍କି, ସଉଫ ୨ ଛଟାଙ୍କି, ସୋରିଷ, ଧନିଆ, ଗୋଲମରିଚ, ମେଥି ପ୍ରତ୍ୟେକ ଅଧଛଟାଙ୍କି; ଲୁଣ ୧ ସେର ଏବଂ ଗୁଡ଼ ୧୦ ସେର ଲାଗିବ ।

ଅନ୍ୟପ୍ରକାର ଗୁଡ଼ଆମ୍ବ—ଅମ୍ବକୁ ଛଡ଼ାଇ ଚଉଡ଼ା ଚଉଡ଼ା କରି ଚିରି ତହିଁରେ କିଛି ଲୁଣ ଓ ହଳଦି ଗୋଳାଇ ୨।୩ ଦିନ ଖରାରେ ରଖିବ । କିଛି ତେନ୍ତୁଳି ଆଣି ତହିଁରେ ଅଳ୍ପ ପାଣିଦେଇ ଚକଟି ମଞ୍ଜି ଓ ପାଉଁଶଗୁଡ଼ିକ କାଢି ତହିଁର ରସଗୁଡ଼ିକ ଗୋଟିଏ ହାଣ୍ଡିରେ ରଖିବ । ଯେତେ ତେନ୍ତୁଳି ରସ ତହିଁର ଅଧା ଗୁଡ଼ ସେହି ରସରେ ମିଶାଇବ । କିଛି ଜିରା ଓ ମେଥିକୁ ଦରଭଜା କରି ଚୁରି ତହିଁରେ ପକାଇବ ଏବଂ ତହିଁରେ ଅମ୍ବଗୁଡ଼ିକ ପକାଇ ଗୋଳାଇ ୨୦।୨୫ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଖରା ଦେବ ।

ଅମ୍ବରେ ଏହିପରି ନାନାପ୍ରକାର ଆଚାର କରାଯାଇ ପାରେ ।

ତେନ୍ତୁଳି—ତେନ୍ତୁଳି ଖଟା ମଧ୍ୟରେ ଶ୍ରେଷ୍ଠ । ତହିଁରୁ ମଞ୍ଜି ଓ ଯାଉଁଯାକ କାଢ଼ିଦେଇ ତହିଁରେ କେବଳ ଲୁଣ ତେଲ ଗୋଳାଇ ରଖିଦେଲେ ତାହା ସହଜରେ ରହିବ । ଯେ କୌଣସି ପଦାର୍ଥ ସଙ୍ଗେ ଅଳ୍ପ ତେନ୍ତୁଳିରସ ଦେଇ ତାହାକୁ ଖଟା କରାଯାଇ ପାରିବ । ତେନ୍ତୁଳି ଫଡ଼ା ଫଡ଼ା

କରି ରଖି ମଞ୍ଜିଗୁଡ଼କ ବାହାର କରିଦେଇ ତହିଁରେ ଜୀରା, ଗୋଲମରିଚ, କୁଆଣୀକୁ ଦରଭଜା କରି ଚୂର୍ଣ୍ଣ କରି ଉକ୍ତ ଚୂନାକୁ ଲୁଣ ସଙ୍ଗେ ମିଶାଇ ତେନ୍ତୁଳରେ ମଢ଼ାଇ ଦେଇ ରଖିଲେ ଏହା ସୁନ୍ଦର ଅଗୃର ହେବ ।

କାଗଜି [ଦ୍ରଷ୍ଟବ୍ୟ—ଏ ଫଳର ଚୋପା କାଗଜ ପରି ପତଳା ଥିବାରୁ ଏ ଫଳର ନାମ କାଗଜି ହୋଇଅଛି]

ଆମ୍ବ ପରି କାଗଜି ଅଗୃର ପାଇଁ ଗୋଟିଏ ପ୍ରଧାନ ଫଳ ମଧ୍ୟରେ ଗଣ୍ୟ । ଏହାକୁ ନାନା-ପ୍ରକାରରେ ଅଗୃର କରନ୍ତି । କେତେ ଲୋକ ଖାଲି ଲୁଣ ଗୋଳାଇ ଶୁଖାଇ ତେଲରେ ପକାଇ ରଖନ୍ତି । କାଗଜିକୁ ଗୋଟା ଆମ୍ବ ପରି ୪ ଫାଳ କରି ଏକମୁଣ୍ଡରୁ ଚିରି ଅନ୍ୟ ମୁଣ୍ଡ ଲାଗିଥିବା ଅବସ୍ଥାରେ ତହିଁରେ ହଳଦି, ଲଙ୍କା ମରିଚ, ସୋରିଷ, ଜୀରା, ମେଥି ଓ ଲୁଣକୁ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ଓ ତହିଁରେ କିଛି ଅଦାକୁ କାଟି ମିଶାଇ ସେହି କାଗଜିର କଟା ଅଂଶରେ ପୂର୍ଣ୍ଣ କରିବ । ୨ ଦିନ ଖରାରେ ଶୁଖାଇବ । ତା ପରେ ଆଉ ଗୁଡ଼ିଏ କାଗଜି କାଟି ତହିଁର ରସ ଚିପୁଡ଼ି ସେହି କାଗଜି ଉପରେ ଢାଳିବ ଯେପରି କାଗଜିଗୁଡ଼କ ସେ ରସରେ ବୁଡ଼ିଯିବ । ତା ପରେ ୮।୧୦ ଦିନ ଖରାରେ ଶୁଖାଇ ରଖିଦେବ ।

ବରକୋଳି—ବରକୋଳିରେ ମଧ୍ୟ ଅନେକ ପ୍ରକାର ଅଗୃର ହୁଏ । ପାଚିଲା ବର-କୋଳିରେ ହଳଦି, ସୋରିଷ, ଜୀରା ଓ ମେଥି ପ୍ରଭୃତିକୁ ବାଟି ତହିଁ ସଙ୍ଗେ ଲୁଣ ପକାଇ ବର-କୋଳିକୁ ତହିଁରେ ଗୋଳାଇ ଖରାରେ ଶୁଖାଇବାକୁ ହୁଏ । ଶୁଖିଗଲେ ତହିଁରେ କିଛି ସୋରିଷ ତେଲ ଦେଇ ରଖି ଦିଆଯାଏ ।

କଞ୍ଚା ବରକୋଳିରେ କେବଳ ଲୁଣ ଗୋଳାଇ ଆଗେ ଶୁଖାଇ ଦିଆଯାଏ । ଶୁଖିଗଲେ ତହିଁରେ ଲୁଣ, ହଳଦି, ସୋରିଷ, ମେଥି, ଜୀରା, ଲଙ୍କାମରିଚ ପ୍ରଭୃତିକୁ ଚୂର୍ଣ୍ଣ କରି କିଛି ସୋରିଷ-ତେଲ ସଙ୍ଗେ ମିଶାଇ ଶୁଖିଲା କୋଳିଗୁଡ଼କରେ ଗୋଳାଇ ଦେବ । ତା ପରେ ତାକୁ ୮।୧୦ ଦିନ ଖରାରେ ଶୁଖାଇବ । ଆବଶ୍ୟକ ହେଲେ କିଛି ତେନ୍ତୁଳିରସ ମଧ୍ୟ ତହିଁରେ ଗୋଳାଇ ଦିଆଯାଏ ।

କୋଳି ଚକି—ଶୁଖିଲା ବରକୋଳିକୁ ଢିଙ୍କିରେ କୁଟି ତହିଁର ମଞ୍ଜିଗୁଡ଼କ ବାହାର କରିଦେବ । ମଞ୍ଜି ବାହାରିଗଲେ ଅଳ୍ପର ଉତ୍ତମରୂପେ କୁଟି ତାହାକୁ ଚୂନା କରିଦେବ । ସୋରିଷ, ଜୀରା, ଲଙ୍କାମରିଚ, ହଳଦି, ଲୁଣ, ଗୋଲମରିଚ ଆଦି ମସଲାକୁ ଚୂର୍ଣ୍ଣ କରି କିଛି ତେନ୍ତୁଳିରସ ସଙ୍ଗେ ସେଗୁଡ଼କ ଏକାଠି ମିଶାଇ ତହିଁରେ କୋଳିଗୁଣ୍ଡିଗୁଡ଼କ ପକାଇ ଚକଟି ଗୋଲ ଗୋଲ ବରା ଆକାରରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ଖରାରେ ଶୁଖାଇ ରଖିଦେବ ।

ଲଙ୍କାମରିଚ—ବଡ଼ ବଡ଼ ଲଙ୍କାମରିଚକୁ ଏକ ମୁଣ୍ଡରୁ ଚିରି ତହିଁରେ ଲୁଣ, ସୋରିଷ, ଜୀରା ଓ ମେଥିକୁ ଚୁନା କରି ତେଲରେ ଗୋଳାଇ ତହିଁରେ ପୁରାଇ ଗୋଟିଏ ମୋଟା କାଚ ବୋତଲରେ ରଖି ୪ ଦିନ ଖରାରେ ଶୁଖାଇବ । ତାପରେ ତହିଁରେ କାଗଜିଲେମ୍ବୁଗୁଡ଼ିଏ ଚିପୁଡ଼ି ରସ ପୂର୍ତ୍ତି କରି ପୁଣି କିଛିଦିନ ଖରାରେ ଶୁଖାଇବ । ମୂଳା, ବିଲାତି ବାଇଗଣ, ସଜନାଛୁଇଁ, ପୋଇଖାଡ଼ି, ଅଦା ପ୍ରଭୃତି ଫଳ ମୂଳମାନଙ୍କୁ କାଟି ତହିଁରେ ଲେମ୍ବୁରସ ଦେଇ କିଛିଦିନ ଶୁଖାଇଲେ ତାହା ସବୁ ଜାରିଯିବ । ତା ପରେ ତହିଁରେ ଲୁଣ ଓ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ମସଲା ଦେଇ ସୁନ୍ଦର ଆଚାର କରାଯାଇ ପାରିବ । ଲେମ୍ବୁରସ ବଦଳରେ କୌଣସି କୌଣସି ଫଳକୁ ଶୁଖାଇ ତେନ୍ତୁଳିରସରେ ମଧ୍ୟ ପକାଇ ଆଚାର କରାଯାଇ ପାରେ ।

ବିକ୍ରୟ ପାଇଁ ଅଧିକ ପରିମାଣରେ ଆଚାର କରିବାକୁ ହେଲେ କାଗଜିଲେମ୍ବୁ ରସ ସବୁ ସ୍ଥାନରେ ଓ ସବୁ ସମୟରେ ଅଧିକ ପରିମାଣରେ ମିଳି ପାରେ ନାହିଁ; ତେଣୁ କାଗଜି ରସ ବଦଳରେ ବଜାରରେ ବିକି ହେଉଥିବା ଭିନେଗାର୍ ଦେଇ ବର୍ତ୍ତମାନ ନାନାପ୍ରକାର ଚଟଣି ଓ ଆଚାର ଆଦି ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେଉଅଛି । ଶିକ୍ଷିତ ସମାଜରେ ଭିନେଗାର୍‌ର ପ୍ରଚଳନ କ୍ରମେ ବଢ଼ୁଅଛି । କେହି କେହି ଭିନେଗାର୍ ପକାଇ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଅନେକ ପ୍ରକାର ଖଟା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରୁଅଛନ୍ତି । ଭିନେଗାର୍ ତିଆରି କରିବାର ପ୍ରଣାଳୀ ଏହା ପରେ ଦିଆଗଲା ।

ଆଚାର ମଫସଲର ଗ୍ରାମମାନଙ୍କରେ ତିଆରି କରିବା ଅଧିକ ସୁବିଧାଜନକ । ମଫସଲର ଲୋକେ ଆଚାର ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ସହରମାନଙ୍କୁ ପଠାଇଲେ ଅଧିକ ଲାଭବାନ୍ ହୁଅନ୍ତେ । କରମଙ୍ଗା, ସତ୍ୟଆମ୍ବ, ବରିପୋଲ ଓ ଊଆଁଳି ମଧ୍ୟ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଖଟାଫଳ । କରମଙ୍ଗାକୁ ଚିରି ଏବଂ ଊଆଁଳିକୁ ଛଡ଼ାଇ ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ କରି କାଟି ତହିଁରେ ମସଲା ଗୋଳାଇ ତାହାକୁ ଖରାରେ ଶୁଖାଇ ତହିଁରେ ମଧ୍ୟ ଆଚାର କରାଯାଏ ।

ଅଠମଲ୍ଲିକରେ ୱାଲିଜି ନାମକ ଜଣେ କଚ୍ଛଦେଶୀୟ ମହାଜନ ବଗିଚା କରି ବଗିଚାର ଫଳରେ ନାନାପ୍ରକାର ଆଚାର କରାଇ ତାହାକୁ ବୋତଲରେ ବନ୍ଦ କରି ଓଡ଼ିଶାର ନାନାସ୍ଥାନକୁ ଏବଂ ଓଡ଼ିଶା ବାହାରକୁ ମଧ୍ୟ ପଠାଉଅଛନ୍ତି । ତଦ୍ଦ୍ୱାରା ସେ ବିଶେଷ ଲାଭବାନ୍ ହେଉଅଛନ୍ତି ।

ଭିନେଗାର୍

ଆଜିକାଲି ସଭ୍ୟସମାଜରେ ଭିନେଗାରର ବ୍ୟବହାର ଖୁବ୍ ଅଧିକ ଦେଖାଯାଏ । ଭିନେଗାର୍ ଦେଇ ଅନେକେ ନାନାପ୍ରକାର ଚଟଣି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତି ଏବଂ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଫଳ ଆଦିରେ ଭିନେଗାର୍ ମିଶାଇ ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତି । ଭିନେଗାର ଆଖୁରସ, ଖଜୁରିରସ, ତାଳରସ, କମଳା ପ୍ରଭୃତି ଫଳର ରସରୁ ମଧ୍ୟ ସହଜରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଇ ପାରେ । ଏହାର ତିଆରି କରିବାର ପ୍ରଣାଳୀ ଅତି ସହଜ ।

ଆଖୁରସ ୧୦ ସେର ଆଣି ତାହାକୁ ଗୋଟିଏ ମାଟି ହାଣ୍ଡିରେ ଗରମ କରିବ । ରସ ବହଳିଆ ହୋଇଗଲେ ଗୁଡ଼ ପାଳଟିଯିବ । ମାତ୍ର ରସକୁ ଅଧିକ କ୍ଷଣ ନିଆଁରେ ନ ବସାଇ କେବଳ ଟିକିଏ ଫୁଟିଗଲେ ତାକୁ ନିଆଁରୁ ଓହ୍ଲାଇ ଆଣିବ । ଥଣ୍ଡା ହୋଇଗଲେ ଖଣ୍ଡେ ସଫା ଲୁଗାରେ ଛାଣି ପକାଇବ । ହାଣ୍ଡି ଉପରେ ଗୋଟିଏ ପଲମ ଢାଙ୍କିଦେବ । ତା ପରେ ଗୋଟିଏ ଗାତ ଖୋଳି ହାଣ୍ଡିଟିକୁ ବେକ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପୋତି ଦେବ । ୧୦।୧୨ ଦିନ ପରେ ଢାଙ୍କୁଣୀ କାଢ଼ି ଦେଖିଲେ ତହିଁ ଉପରେ ଗୋଟିଏ ସର ପଡ଼ି ଯାଇଥିବ । ସେହି ସରଟି କାଢ଼ି ପକାଇ ପୁନଶ୍ଚ ଢାଙ୍କି ରଖିଦେବ । ୫।୬ ଦିନ ପରେ ପୁଣି ଢାଙ୍କୁଣୀ କାଢ଼ି ଦେଖିବ ଆଉ ଗୋଟିଏ ସର ପଡ଼ିଯାଇଥିବ । ଏହିପରି ୫।୬ ଦିନ ଅନ୍ତରରେ ଥରେ ଲେଖାଏଁ ଢାଙ୍କୁଣୀ କାଢ଼ି ଦେଖୁଥିବ ଏବଂ ସର ପଡ଼ିଥିଲେ ତାହା କାଢ଼ି ପକାଇ ଦେଉଥିବ । ସର ପଡ଼ିବା ବନ୍ଦ ହୋଇଗଲେ ତାହାକୁ ବାହାର କରି ଉତ୍ତମରୂପେ କନାରେ ଛାଣି ବୋତଲରେ ବନ୍ଦ କରିଦେବ ଏବଂ ବ୍ୟବହାର କରିବ । ଖଜୁରି ରସ ଓ ତାଳ ରସରୁ ଠିକ୍ ଉପରୋକ୍ତ ପ୍ରଣାଳୀରେ ଭିନେଗାର କରାଯାଏ । କମଳା ବା ଅଙ୍ଗୁରରସ ପ୍ରଭୃତିରୁ ଭିନେଗାର୍ କରିବାକୁ ହେଲେ ନିଆଁରେ ବସାଇବାର ଆବଶ୍ୟକ ନାହିଁ । ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣରୂପେ ସର ପଡ଼ିବା ବନ୍ଦ ହେବାକୁ ପ୍ରାୟ ୧୪ ମାସ ଲାଗିବ ।

ମୁରବା

ମୁରବା ଯେପରି ସୁସ୍ୱାଦୁ ସେହିପରି ପୁଷ୍ଟିକର । ଏହା ଦୂରକୁ ନେବା ଆଣିବାକୁ ସୁବିଧା-ଜନକ ଏବଂ କରିବା ମଧ୍ୟ ସହଜ ।

ଏଠାରେ କେବଳ ଉଦାହରଣସ୍ୱରୂପ ଅମ୍ବ ମୁରବା କରିବା ପ୍ରଣାଳୀ ଦିଆ ହୋଇଅଛି । 'ପଚାଶି ମୁରବା' ନାମକ ପୁସ୍ତିକାରେ ପଚାଶି ଗୋଟି ଫଳର ମୁରବା କରିବାର ପ୍ରଣାଳୀ ବର୍ଣ୍ଣିତ ଅଛି । ତହିଁରେ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ଫଳର ମୁରବା କରିବାର ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ପ୍ରକ୍ରିୟା ବର୍ଣ୍ଣିତ ଅଛି ।

ମୁରୁବାର ଗୋଟିଏ ପ୍ରଧାନ ଅଙ୍ଗ ଚିନିର ସିରା । ସିରା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାରେ ସାବଧାନ ହେବା ଆବଶ୍ୟକ । ତାହା କେବଳ ତିଆରି କରିବା ବ୍ୟକ୍ତିଙ୍କ ହାତସଫେଇ ଉପରେ ନିର୍ଭର କରେ । ଯେତେ ଚିନି ତହିଁର ୩ ଭାଗରୁ ୨ ଭାଗ ଓଜନର ଜଳ ଦେବ । ଅର୍ଥାତ୍ ୧ ସେର ଚିନି ହେଲେ ୧୦ ଛଟାଙ୍କି ବା ୧୧ ଛଟାଙ୍କି ଜଳ ଦେବାକୁ ହେବ । ଗୋଟିଏ କଡ଼େଇରେ ଚିନି ଦେଇ ତହିଁରେ ଉପରେ ଲେଖାଥିବା ପରିମାଣରେ ଜଳ ଦେଇ ତାହାକୁ ନିଆଁରେ ବସାଇ ଗରମ କରିବାକୁ ହେବ । ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ ନିଆଁ ଜାଳି କିଛିକ୍ଷଣ ନିଆଁରେ ବସିଲା ପରେ ତହିଁରୁ ଫେଣ ଉଠିବ । ସେହି ଫେଣଗୁଡ଼ିକ ଜାଲିଚାଟୁରେ ଛାଣି କାଢ଼ି ଫୋପାଡ଼ିବ । ଯେତେଥର ଏହିପରି ଫେଣ ଉଠିବ ତେତେଥର ଫେଣ କାଢ଼ି ପକାଇବ । ଟିକିଏ ଦୁଧରେ ଅଳ୍ପ ପାଣି ମିଶାଇ ସେହି ଦୁଧପାଣିକୁ କଡ଼େଇରେ ଢାଳିଦେବ ।

ଏହି ଦୁଧ ପାଣି ଦେଲା ପର ଆଉ ଯାହା କିଛି ମଇଳା ଥିବ ତାହା ଫେଣ ହୋଇ ବାହାରି ଭାସି ଉଠିବ । ତାହାକୁ ମଧ୍ୟ କାଢ଼ି ପକାଇବ । ଏ ରସକୁ ନିଆଁ ଉପରେ ବରାବର ଚାଟୁରେ ଘାଣ୍ଟୁଥିବ । ଫେଣ ବନ୍ଦ ହୋଇଗଲେ ସିରା ପରୀକ୍ଷା କରି ଦେଖିବ, ଠିକ୍ ପାଗ ହୋଇଅଛି କି ନା ? ଏହା ପରୀକ୍ଷା କରିବା କାରଣ ଟୋପାଏ ସିରା ବାମ ହାତର ବୁଢ଼ା ଅଙ୍ଗୁଳିର ନଖ ଉପରେ ପକାଇବ । ଥଣ୍ଡା ହୋଇଗଲେ ଡାହାଣ ହାତର ଦୁଇଟି ଅଙ୍ଗୁଳିଦ୍ୱାରା ତାହାକୁ ପରୀକ୍ଷା କରିବ । ଯେବେ ସେ ରସରୁ ଗୋଟିଏ ଖିଅ ସୂତା ଉଠିବାପରି ଦେଖ, ତେବେ ଜାଣିବ ଯେ ସିରା ପାତଳ ହୋଇଅଛି । ଦୁଇଟି ଖିଅ ସୂତାପରି ବାହାରିଲେ ଜାଣିବ ଯେ, ସିରା ମଧ୍ୟବଳ ହେଲାଣି । ତିନୋଟି ବା ତହିଁରୁ ଅଧିକ ଖିଅ ସୂତାପରିଦେଖିଲେ ଜାଣିବ ଯେ ସିରା ବହଳ ହେଲାଣି ଓ ପାଗ ହୋଇ ଗଲାଣି ।

ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ଫଳର ମୁରୁବା କ୍ରମରେ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ପାଗର ସିରା ଆବଶ୍ୟକ ହୋଇଥାଏ । ତଦନୁସାରେ ସିରା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାକୁ ପଡ଼େ । ଯହିଁରେ ପାତଳ ସିରା ଆବଶ୍ୟକ, ତହିଁରେ ପାତଳ ସିରା, ଯହିଁରେ ମଧ୍ୟବଳ ସିରା ଆବଶ୍ୟକ ତହିଁରେ ମଧ୍ୟବଳ ସିରା ଏବଂ ଯାହା କୋଣେ ବହଳ ସିରା ଆବଶ୍ୟକ, ତହିଁରେ ବହଳ ସିରା ବ୍ୟବହାର କରିବ ।

ଆମ୍ବର ମୁରୁବା କରିବାକୁ ହେଲେ ଯେବେ ୧ ସେର ଆମ୍ବ ନେବ, ତେବେ ଚିନି ୨ସେର ଚୂନ ୩ ତୋଳା ଓ ଲୁଣ ୩ ତୋଳା ଆବଶ୍ୟକ ହେବ । ଭଲ କଲମି ଆମ୍ବ ହେଲେ ଅଧିକ ଉତ୍ତମ । ଆମ୍ବଗୁଡ଼ିକ ବାଛି ନେବ । ଆମ୍ବଗୁଡ଼ିକରୁ ଚୋପା ଛୋଲି ଦେଇ ଛୁରିଦ୍ୱାରା ଟାକୁଆରୁ ସବୁ କୋମଳ ଅଂଶପାକ କାଟି ବାହାର କରି ନେବ । ସେଗୁଡ଼ିକ ଯଥାସମ୍ଭବ ସମାନ ସମାନ

କରି କାଟିବ । ଗୋଟିଏ ବାଉଁଶ କାଠିରୁ ଗୋଳିଆ କରି ସେହି ମୁନଦ୍ୱାରା ସେହି ଅମ୍ବଖଣ୍ଡ ଗୁଡ଼ିକରେ ଅନେକ ସ୍ଥାନରେ ଫୋଡ଼ ଫୋଡ଼ ଦେବ ।

ଚୂନ ୩ ତୋଳାକୁ ଗୋଟିଏ ହାଣ୍ଡିରେ ଅଧସେର ପାଣିରେ ଗୋଳାଇ ସେହି ଚୂନ ପାଣିରେ ଅମ୍ବଗୁଡ଼ିକ ପକାଇଦେବ, ଯେପରି କି ତାହା ବୁଡ଼ି ରହିବ । ଦୁଇଘଣ୍ଟା ଏହିପରି ପାଣିରେ ପଡ଼ିବା ପରେ ଚୂନପାଣିରୁ ଅମ୍ବକୁ ବାହାର କରି ନେଇ ସଫା ପାତ୍ରରେ ତାହାକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଧୋଇ ପକାଇବ । ବର୍ତ୍ତମାନ ଲୁଣ ୩ ତୋଳାକୁ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ସେହି ଅମ୍ବରେ ଗୋଳାଇ ତାହାକୁ ଢାଙ୍କି ରଖି ଦେବ । ଏକଘଣ୍ଟା ପରେ ଅମ୍ବଗୁଡ଼ିକୁ ଗରମ ଜଳରେ ପୁଣି ଥରେ ଧୋଇ ପକାଇବ । ତତ୍‌ପରେ କଡ଼ାରେ ପାଣି ଦେଇ ଅମ୍ବକୁ ସିଝାଇବ । ଅଳ୍ପ ନରମ ହୋଇ ଆସିଲେ ପାଣି ଗୁଡ଼ିକ ହଗାଡ଼ି ଦେବ । ଅନ୍ୟ ଗୋଟିଏ ପାତ୍ରରେ ସିରା ବସାଇଥିବ । ଏଥି ନିମନ୍ତେ ପତଳା ସିରା ଆବଶ୍ୟକ । ସେହି ପତଳା ସିରାକୁ ଅମ୍ବଗୁଡ଼ିକ ଉପରେ ଢାଳି ନିଆଁରେ ବସାଇ ଅସ୍ତେ ଅସ୍ତେ ନିଆଁ ଜାଳିବ । ସିରା ବହଳ ହୋଇ ପାଗ ଠିକ୍ ହୋଇଗଲେ ନିଆଁରୁ ଓହ୍ଲାଇ ବୋତଲରେ ଅମ୍ବଗୁଡ଼ିକ ବନ୍ଦ କରି ରଖିବ ।

ପାମ୍ପଡ଼ି ତିଆରି

ପାମ୍ପଡ଼ି ଗୋଟିଏ ଉପାଦେୟ ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ । ଏହାର ବ୍ୟବହାର ପୂର୍ବେ ଆମ ଦେଶରେ ଅଧିକ ନ ଥିଲା, କିନ୍ତୁ ବର୍ତ୍ତମାନ ଏହାର ଆଦର ଯଥେଷ୍ଟ ବଢ଼ି ଗଲାଣି । ଏହି ପଦାର୍ଥଟି କେହି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ବିକ୍ରି କଲେ ଯଥେଷ୍ଟ ଲାଭବାନ୍ ହେବେ । ପାମ୍ପଡ଼ି ତିଆରି କରିବାର ପ୍ରଣାଳୀ ନାନାପ୍ରକାର ଅଛି । ପାମ୍ପଡ଼ି ସାଧାରଣତଃ ମୁଗ ବା ବିରିରେ କରାଯାଇଥାଏ । ମଟର ବା ସୋଲାରେ ମଧ୍ୟ ହୋଇ ପାରେ ।

ମୁଗ ପାମ୍ପଡ଼ି—ମୁଗକୁ ରଗଡ଼ି ତାହାକୁ ପାଣିରେ ବତୁରାଇ ଦେବ । ବତୁରିଗଲେ ବାରମ୍ବାର ଧୋଇ ତାହାର ଚୋପାଗୁଡ଼ିକୁ ବାହାର କରିଦେବ । ତତ୍ପରେ ତାହାକୁ ଶିଳରେ ବେଶ୍ ଚିକ୍କଣ ଓ କାଠୁଆ କରି ବାଟିବ । ଏହି ବଟା ମୁଗରେ ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ କରି ବେସନ ମିଶାଇ ତାହାକୁ ଦଳିବ । ଏହାର ଜଳ ଅଂଶ ମରି ଖୁବ କାଠୁଆ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ ବେସନ ଦେଇ ଏହାକୁ ଦଳିବ । ଏଥିରେ ଲୁଣ ଏବଂ ଜୀରା ପକାଇବ । ପ୍ରାୟ ୨।୩ ଘଣ୍ଟା ଦଳିଲା ପରେ ଏହା ବେଶ୍ ଶକ୍ତ ହୋଇଗଲେ ତହିଁରୁ ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ ନେଇ ହାତରେ ଗୁଳା ବଳିବ । ସେହି ଗୁଳାଗୁଡ଼ିକୁ ଖୁବ୍

ପତଳା ଓ ଗୋଲ ଗୋଲ କରି ବେଲଣାରେ ବେଲି ଦେବ । ଏହାକୁ ଶୁଖାଇ ଘରେ ରଖିଦେବ । ଏହା ଅନେକ ଦିନ ରହି ପାରିବ ।

ଅଥବା ଉପରୋକ୍ତ ମତେ ମୁଗଡାଲିକୁ ଧୋଇ ତାହାକୁ ଖରାରେ ଶୁଖାଇ ଦେବ । ଉତ୍ତମରୂପେ ଶୁଖିଗଲେ ସେହି ଡାଲିକୁ ପେଷି ଚୂର୍ଣ୍ଣ କରିବ । ଏଥିରୁ ଯେଉଁ ଚୂନା ହେବ ତହିଁରେ ପ୍ରତି ୧ ପା ଚୂନାରେ ୧ ତୋଳା ଲୁଣ, ୧ ତୋଳା ଜୁଆଣି, ୧ ତୋଳା ଲଙ୍କାମରିଚ ଏବଂ ୧ ତୋଳା ସୋଡ଼ା ମିଶାଇ ତହିଁରେ ଅଳ୍ପ ଜଳ ଦେଇ ଉତ୍ତମରୂପେ ଚକଟି ପୂର୍ବପରି ୨।୩ ଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଦଳିବ ଏବଂ ପୂର୍ବପରି ଛୋଟ ଛୋଟ ଗୁଳା କରି ବେଲିବ ।

ସେହିପରି ବିରିକୁ ଉଷୁମ ପାଣିରେ ଭିଜାଇ ତାହାକୁ ବାରମ୍ବାର ଧୋଇ ତାହାର ଚୋପା କାଢ଼ିଦେବ । ଡାଲିଗୁଡ଼ିକୁ ଶୁଖାଇ ଚକିରେ ପେଷି ଚୂର୍ଣ୍ଣ କରିବ । ଏହି ଯେ ଚୂନା ହେବ ତହିଁରେ ପ୍ରତି ୧ ପାକୁ ୧ତୋଳା ଲୁଣ, ୧ ତୋଳା ସୋଡ଼ା, ୧ ତୋଳା ଜୀରା ଏବଂ ୧ ରତି ହିଙ୍ଗୁ ମିଶାଇ ଅଳ୍ପ ଜଳ ଦେଇ ଚକଟି ୨।୩ ଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଦଳିବ ଏବଂ ଛୋଟ ଛୋଟ ଗୋଲ ଓ ପାତଳ କରି ବେଲିବ । ବିରି ମୁଗ ବା ବରିରେ ପାମ୍ପଡ଼ କରିବାରେ ଅନେକ ସମୟରେ ଅସୁବିଧା ହୁଏ । ସେଥିରେ ପାଣି ଅଧିକ ରହିଗଲେ ଅଧିକ ବେଶନ ପକାଇବାକୁ ପଡ଼େ । ତେଣୁ ତହିଁରେ ପାମ୍ପଡ଼ ଠିକ ନ ହୋଇ ଅଧିକ ହାଣ ହୋଇଯାଏ । କିନ୍ତୁ ମୁଗ ବା ବିରିକୁ ଚୂନା କରି ତହିଁରେ ପାମ୍ପଡ଼ କଲେ ଆବଶ୍ୟକ ଅନୁସାରେ ଜଳ ଦିଆଯାଇ ପାରେ ଏବଂ ତହିଁରେ ପାମ୍ପଡ଼ ଭଲ ହୁଏ । ମଟର ବା ସୋଲାରେ ମଧ୍ୟ ଏହି ପ୍ରଣାଳୀରେ ହେବ ।

ବଡ଼ି

ବଡ଼ି ସାଧାରଣତଃ ବିରିରେ କରନ୍ତି । ମୁଗ, ମସୁର ପ୍ରଭୃତିରେ ମଧ୍ୟ ବଡ଼ି କରାଯାଏ । ମାତ୍ର ବିରିର ବଡ଼ି ପ୍ରଧାନ । ବଡ଼ି ନାନାପ୍ରକାରର କରନ୍ତି । ତହିଁ ମଧ୍ୟରେ ଫୁଲବଡ଼ି, କଖାରୁବଡ଼ି ନାଡ଼ିବଡ଼ି, ଅଖୁ ବଡ଼ି, ଖସାବଡ଼ି ଓ ମୁଗବଡ଼ି ପ୍ରଧାନ ।

କଖାରୁବଡ଼ି କରିବା ପାଇଁ ପାଣିକଖାରୁକୁ କୋରି ତାହାକୁ ଖଣ୍ଡିଏ କନାରେ ବାନ୍ଧି ଝୁଲାଇ ଦେଲେ ୮।୧୦ ଘଣ୍ଟା ପରେ ତହିଁରୁ ସମସ୍ତ ପାଣି ନିଗିଡ଼ି ଯାଏ । ବିରିକୁ ଉଷୁମ ପାଣିରେ ପକାଇ ରଖିଲେ ତାହା ବଢ଼ୁରି ଯିବ । ତାହାକୁ ବାରମ୍ବାର ଘଷି ଧୋଇଲେ ତହିଁରୁ ସମସ୍ତ ଚୋପା ବାହାରି ଗଲେ ସେହି ବିରିକୁ ବାଟି ତହିଁରେ ଉପରଲିଖିତ କଖାରୁ କୋରା କିଛିଅଂଶ ମିଶାଇ ଲୁଣ ପକାଇ ତାହାକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଫେଣ୍ଟିବ । ଠିକ ଫେଣ୍ଟା ହୋଇଗଲେ ସେହି ବିରିକୁ କୁଲା ବା

ଡାଲ୍ଲି ବା ସପ ଆଦରେ କାଞ୍ଚନ୍ ସୋରିସତେଲ ମାରି ତହିଁ ଉପରେ ସେହି ବଟା ବରିର ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଚଟକା ଓ ଗୋଲ୍ଲକାର ବାଟୁଲି କରି ବସାଇ ଖରାରେ ଶୁଖାଇଲେ ସୁନ୍ଦର ବଡ଼ି ହେବ । କୋଶ ପାଣିକଖାରୁ ମିଶା ବରିବଟାକୁ ଖୁବ୍ ଫେଣ୍ଟିବ । ଏହିପରି ଫେଣ୍ଟିବାକୁ "ଫେଣେଇବା" ବୋଲାଯାଏ । ଯେତେ ବେଶୀ ଫେଣେଇବ ବଡ଼ି ସେତକ ବେଶୀ ହାଲୁକା ହେବ ଓ ସେଥିରେ ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ଭଜା ବା ତଅଣ ହୋଇ ପାରିବ ଓ ଦାନ୍ତ ନ ଥିବା ଲୋକେ ମଧ୍ୟ ଏ ବଡ଼ି-ଭଜାକୁ ଖାଇ ପାରିବେ ।

ଅଖୁବଡ଼ି ଖାଇବାକୁ ଅତି ମଧୁର ଓ ଅତି ସୁନ୍ଦର ହୁଏ । ଅଖୁବଡ଼ି କରିବାକୁ ହେଲେ ଅଖୁ ଆଣି ତାହାର ଚୋପା ଛଡ଼ାଇ ଛୋଟ ଛୋଟ ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ କରି କାଟି ସେଗୁଡ଼ିକ ବରି ସଙ୍ଗେ ଚିକ୍କଣ କରି ବାଟିବାକୁ ପଡ଼ିବ । ବଟା ହୋଇଗଲେ ତାହାକୁ ପୂର୍ବପରି ଲୁଣ ପକାଇ ଫେଣେଇବ । ଡାଲ୍ଲି ଆଦରେ ଏକ ପରସ୍ତ ଧୂଆ ଖସା ବିଛାଇ ତାହା ଉପରେ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ଚିତ୍ର କରି ବଡ଼ି ପାରିବ । ଏହି ଚିତ୍ର କରିବା କାରଣ କେବଳ ଖଣ୍ଡିଏ କନାରେ ଗୋଟିଏ ଛିଦ୍ର କରି ତହିଁ ମଧରେ ବଟାବରି ରଖି ଏକ ହାତରେ ଧରିବାକୁ ହୁଏ ଏବଂ ଅନ୍ୟ ହାତରେ ଚିପି ଦେଲେ ତହିଁରୁ ଗୋଟିଏ ନାଡ଼ ପରି ବାହାରେ । ତାହାକୁ ଯେପରି ଇଚ୍ଛା ସେପରି ମୋଡ଼ି ପଦ୍ମ ବା ଅନ୍ୟ କୌଣସି ଚିତ୍ର କରି ଦେଇ ପାରିବ ।

ଏହି ବଡ଼ି ଖୁବ୍ ନରମ ଓ ହାଲୁକା ହୁଏ । ଏହାର ଭଜାକୁ ଦାନ୍ତ ନ ଥିବା ଲୋକେ ମଧ୍ୟ ସହଜରେ ଖାଇ ପାରିବେ ।

ବଡ଼ିକୁ ନରମ କରିବାର ଆଉ ଗୋଟିଏ ସହଜ ଉପାୟ ଏହି ଯେ ସାଧାରଣ ବରିକୁ ବାଟି ତହିଁରେ ଲୁଣ ଏବଂ ଅନ୍ୟ ଯାହା ମସଲ୍ଲ ଦେବାର ଦେଇ ସାମାନ୍ୟ କଛି ସୋଡ଼ା ପକାଇ ଉତ୍ତମରୂପେ ଫେଣ୍ଟି ବଡ଼ି ପାରିଲେ ତାହା ଖୁବ୍ ନରମ ଓ ହାଲୁକା ହୁଏ ।

ସବୁ ପ୍ରକାର ବଡ଼ିରେ କାଞ୍ଚିଡ ଗୋଲମରିଚ ଗୁଣ୍ଡା, ଜୀରାଗୁଣ୍ଡା ଦିଆଯାଇ ପାରେ । କେହି କେହି ହେଙ୍ଗୁ ମିଶା ପାଣି ମଧ ପକାନ୍ତି ।

ଇଠା

ରୁଚିର ପରିବର୍ତ୍ତନ ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ ପକ୍କାଘର ପ୍ରତି ଲୋକମାନଙ୍କର ଆସ୍ଥା ବଢ଼ି ଯାଉଅଛି । ନାନା କାରଣରୁ ଦୃଢ଼ଘର ପ୍ରାୟ ସହରମାନଙ୍କରୁ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ଉଠିଯିବାକୁ ବସିଲାଣି । ମଫସଲର ପଲ୍ଲୀମାନଙ୍କରେ ମଧ୍ୟ ଲୋକେ ଘରର ଚଟାଣକୁ ଓ ପିଣ୍ଡାକୁ ବା ତୁଳସୀଚଉରା ଆଦିକୁ ପକ୍କା କରିବାପାଇଁ ବ୍ୟଗ୍ର ହେଲେଣି । ବିଶେଷତଃ ଅନେକ ଗ୍ରାମ ଅଛି ଯେଉଁଠାରେ ସାଧାରଣ ମାଟିଘର ବର୍ଷ ମଧ୍ୟରେ ଅଧିକ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସନ୍ତସନ୍ତଆ ରହିଥାଏ । ସେ ସବୁ ଅଞ୍ଚଳରେ ଘରର ଚଟାଣ, ପିଣ୍ଡା ଏବଂ କାନ୍ଥକୁ ଇଠାରେ ତିଆରି କଲେ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ପକ୍ଷରେ ବିଶେଷ ଉପକାର ହୁଏ । କିନ୍ତୁ ମଫସଲ ଗ୍ରାମ-ମାନଙ୍କରେ ସମସ୍ତଙ୍କୁ ଇଠା ମିଳେ ନାହିଁ । ଧନୀ ଲୋକେ ବଡ଼ ବଡ଼ ଇଠାଭାଟି ପୋଡ଼ାଇ ଆପଣା ଆପଣାର ପକ୍କାଘର ନିର୍ମାଣ କରନ୍ତି । ସାଧାରଣ ଲୋକେ ଅର୍ଥାଭାବରୁ ତାହା କରି ପାରନ୍ତି ନାହିଁ । ସେମାନେ ଖୋଜନ୍ତି ଯେବେ ଏକ ହଜାର, ଦୁଇ ହଜାର ବା ପାଞ୍ଚ ହଜାର ଇଠା କିଣିବାକୁ ମିଳନ୍ତା ତେବେ ସେମାନେ କ୍ରମେ କ୍ରମେ ଖରିଦ କରି ଆପଣା ଆପଣାର ପିଣ୍ଡା, ଘରର ଚଟାଣ ଆଦି ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ କରି ଇଠାରେ ତିଆରି କରି ନିଅନ୍ତେ । କିନ୍ତୁ ଅଳ୍ପ ପରିମାଣରେ କିଣିବାକୁ ମଫସଲରେ ଇଠା ମିଳେ ନାହିଁ ।

ଯଦି କେହି କୌଣସି ସ୍ଥାନରେ ବିକ୍ରୟ କରିବା ପାଇଁ ଇଠା ତିଆରି କରାଇ ଭାଟି ପୋଡ଼ନ୍ତି ତେବେ ଏପରି ଭାଟି ଯେଉଁଠାରେ ପୋଡ଼ା ହୁଏ ତହିଁ ନିକଟବର୍ତ୍ତୀ ସ୍ଥାନରେ ଯେଉଁମାନେ ବାସ କରନ୍ତି କେବଳ ସେହିମାନେ ଏହି ଇଠା ଖରିଦ କରି ନେଇ କିଛି କିଛି କାମ କରାଇ ପାରନ୍ତି । ଯେଉଁମାନେ ସେଠାରୁ ଦୂରରେ ବାସ କରନ୍ତି, ସେମାନଙ୍କ ପକ୍ଷରେ ଦୂରରେ ଥିବା ଭାଟିରୁ ଇଠାକୁ ବୁହାଇ ନେବାକୁ ଭାରି ଅସୁବିଧା ହୁଏ । ଇଠାର ମୂଲ୍ୟଠାରୁ ଇଠା ବୁହାଇ ନେବାର ମଜୁରି ଆହୁରି ଅଧିକ ହୋଇଯାଏ; ତେଣୁ ସାଧାରଣ ଲୋକଙ୍କର ଇଚ୍ଛା କୌଣସିମତେ ପୂର୍ଣ୍ଣ ହୋଇ ପାରେ ନାହିଁ ।

କୌଣସି ଉପାୟରେ ମଫସଲ ଗ୍ରାମରେ ଯେବେ ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ ଇଠା କମ୍ ମୂଲ୍ୟରେ ମିଳିବାର ବା ତିଆରି କରାଇବାର ସୁବିଧା କରାଯାଇ ପାରେ, ତେବେ ମଧ୍ୟବିତ୍ତ ଓ ଗରିବମାନେ ସହଜରେ ଇଠା ପାଇ ପାରିବେ ।

ଇଟାପୋଡ଼ା—ବର୍ତ୍ତମାନ ସାଧାରଣତଃ ଦୁଇଗୋଟି ପ୍ରଣାଳୀରେ ଇଠା ପୋଡ଼ା ହେଉଅଛି । ଯଥା :—(୧) ଚିମ୍ନି ଭାଟି (Bulls trench kiln) ଦ୍ୱାରା ଏବଂ (୨) ଲଦଉ ଭାଟି ଦ୍ୱାରା । ବଡ଼ ବଡ଼ କାରଖାନାମାନଙ୍କରେ ଚିମ୍ନି ଭାଟିରେ ଇଠା ପୋଡ଼ା ହୁଏ । ଚିମ୍ନି ଭାଟିଦ୍ୱାରା ଇଠା ଭଲ ପୋଡ଼ା ହୁଏ । ପ୍ରାୟ ଶତକଡ଼ା ୬୦।୭୦ ଗୋଟି ଅଉଲ୍ ନମ୍ବର ଇଠା ଏଥିରୁ ବାହାରେ ଏବଂ ତାହା ଖୁବ୍ ଶକ୍ତ ହୁଏ । ସେହି ଅନୁପାତରେ ତହିଁର ମୂଲ୍ୟ ମଧ୍ୟ ଅଧିକ ପଡ଼େ ।

ସାଧାରଣତଃ ଯେଉଁ ଭାଟିଦ୍ୱାରା ଲୋକେ ଇଟା ପୋଡ଼ନ୍ତି, ତାହାକୁ ଲଦଣ ଭାଟି କହନ୍ତି । ଏଥିରେ ଅଭଲ୍ ନମ୍ବର ଇଟା ହୋଇ ପାରେ ନାହିଁ । ଏଥିରେ ୨ ନମ୍ବର ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଇଟା ହୋଇ ପାରେ ।

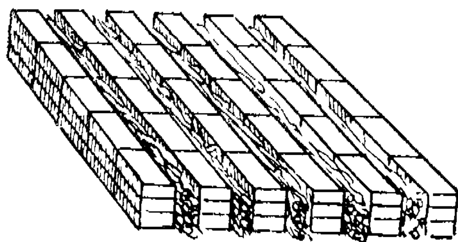
ଅଭଲ୍ ନମ୍ବର ଇଟାର ମୂଲ୍ୟ ଅତ୍ୟନ୍ତ ଅଧିକ ଥିବାରୁ ସରକାରୀ ଘରମାନଙ୍କରେ ଏ ଇଟା ଲାଗେ । ସାଧାରଣଙ୍କ ମଧ୍ୟରୁ କମ୍ ଲୋକ ଏହି ଇଟା ବ୍ୟବହାର କରିବାକୁ ପାଆନ୍ତି । ୨ ନମ୍ବର ଓ ୩ ନମ୍ବର ଇଟା ସାଧାରଣତଃ ସମସ୍ତେ ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତି ।

ଇଟା ପୋଡ଼ିବାର ଆଉ ଗୋଟିଏ ନୂତନ ପ୍ରଣାଳୀ ଅଳ୍ପଦିନ ହେଲା ଏଠାରେ ପ୍ରଚଳିତ ହୋଇଅଛି । ଏ ପ୍ରଣାଳୀରେ ଗୋଟିଏ ଚୁଲ୍ଲୀଦ୍ୱାରା ଇଟା ପୋଡ଼ିବାକୁ ହୁଏ । ଏହି ପ୍ରଣାଳୀରେ ପୋଡ଼ିଲେ ୨ ନମ୍ବର ଓ ୩ ନମ୍ବର ଇଟା ସହଜରେ ତିଆରି ହୋଇ ପାରେ । ଏହି ପ୍ରଣାଳୀରେ ଇଟା ପୋଡ଼ିବା ଯେପରି ସହଜ, ସେହିପରି କମ୍ ଖରଚ ଲାଗେ । ପୁଣି ଭାଟିଦ୍ୱାରା ପୋଡ଼ିବାରେ ଯେଉଁ ସବୁ ଅସୁବିଧା ଅଛି, ଏହି ଚୁଲ୍ଲୀରେ ପୋଡ଼ିଲେ ସେ ସମସ୍ତ ଅସୁବିଧା ଭୋଗ କରିବାକୁ ପଡ଼େ ନାହିଁ । ଏହି ପ୍ରଣାଳୀରେ ଥରକେ ୫୦୦ ଠାରୁ ଆରମ୍ଭ କରି ଯାହାର ଯେତେବେଳେ ଯେତିକି ଇଟା ଆବଶ୍ୟକ ସେ ସେତେବେଳେ ସେତିକି ଇଟା ପୋଡ଼ାଇ ନେଇ ପାରିବେ । ୪୦।୫୦ ହଜାର ବା ତହିଁରୁ ଅଧିକ ଇଟା ଏକ ସମୟରେ ପୋଡ଼ିବାକୁ ଇଚ୍ଛା କଲେ ତାହା ମଧ୍ୟ ଏହି ଚୁଲ୍ଲୀଦ୍ୱାରା ସହଜରେ ପୋଡ଼ାଯାଇ ପାରିବ ଏବଂ ଲଦଣ ଭାଟିରେ ପୋଡ଼ିବାରେ ଯେତେ ପ୍ରକାର ଅସୁବିଧା ଅଛି, ତାହା ଅଧିକ ପରିମାଣରେ ଲାଘବ ହେବ । ତଥାପି ଚୁଲ୍ଲୀଦ୍ୱାରା ଏକ ସମୟରେ ବହୁ ପରିମାଣର ଇଟା ପୋଡ଼ିଲେ ଅଳ୍ପ ପରିମାଣର ଇଟା ପୋଡ଼ିବାରେ ଯେଉଁ ସବୁ ସୁବିଧା ଅଛି, ତାହା କେତେକ ହରାଇବାକୁ ପଡ଼ିବ ।

ଏକ ସମୟରେ ଅଧିକ ପରିମାଣର ଇଟା ପୋଡ଼ାଇବାକୁ ହେଲେ ତାହା ଲଦିବା ଏବଂ ଉତାରିବାରେ ଅନେକ ଖର୍ଚ୍ଚ ପଡ଼େ । ପୁଣି ଅନେକ ଇଟା ଭାଙ୍ଗିଯାଏ । ତାହା ଛଡ଼ା ବହୁ ପରିମାଣର କଞ୍ଚା ଇଟା ଜମା କରି ରଖିବାକୁ ଗଲେ ବର୍ଷା ଆଦିରୁ ରକ୍ଷା କରିବା ନିମନ୍ତେ ସେ ଇଟାସବୁକୁ ଘୋଡ଼ାଇବାର ବ୍ୟବସ୍ଥା କରିବା ଆବଶ୍ୟକ ହୁଏ । ଅଳ୍ପ ଇଟା ପୋଡ଼ାଇଲେ ଭାଙ୍ଗିବାର ଭୟ ନାହିଁ; ଲଦିବାର ଓ ଉତାରିବାର ଖରଚ ମଧ୍ୟ କମ୍ ହୁଏ । ଘୋଡ଼ାଇବାର ମଧ୍ୟ ବ୍ୟବସ୍ଥା ଆବଶ୍ୟକ ହୁଏ ନାହିଁ । ଅଧିକ ଇଟା ଆବଶ୍ୟକ ଥିଲେ ପ୍ରତି ଥରକେ ୫ ହଜାର ବା ୧୦ ହଜାର

ଇଟା ଚୁଲ୍ଲୀରେ ପୋଡ଼ାଇ ନେବ । ୩।୪ ଦିନ ମଧ୍ୟରେ ଏହା ପୋଡ଼ି ଠିକ୍ ହୋଇଯିବ । ଇଟାଗୁଡ଼ିକ ଚୁଲ୍ଲୀ ଉପରୁ କାଢ଼ିନେଇ ଚୁଲ୍ଲୀକୁ ସଫା କରିଦେଇ ପାରିବ । ଆଉ ୫ ହଜାର ବା ୧୦ ହଜାର କଞ୍ଚା ଇଟା ଗଢ଼ା ହୋଇ ଉତ୍ତମରୂପେ ଶୁଖିଗଲେ ତାହାକୁ ପୁଣି ସେହି ଚୁଲ୍ଲୀରେ ପୋଡ଼ାଇ ନେବ । ଏହିପରି ଯାହାର ଯେତେ ଅଧିକ ଇଟା ଆବଶ୍ୟକ ହେବ, ସେ ଥର ଥର କରି ସେହି ଗୋଟିଏ ଚୁଲ୍ଲୀରେ ସବୁ ଇଟାକୁ ସହଜରେ ପୋଡ଼ାଇ ନେଇ ପାରିବେ । ଏଥିପାଇଁ ଏକା ସମୟରେ ଅଧିକ ଲୋକଙ୍କର ଆବଶ୍ୟକ ହେବ ନାହିଁ । ଲଦିବାରେ କିମ୍ବା ଉତାରିବାଦ୍ୱାରା ଇଟା ଭାଙ୍ଗିଯିବାର ଭୟ ମଧ୍ୟ ରହିବ ନାହିଁ ।

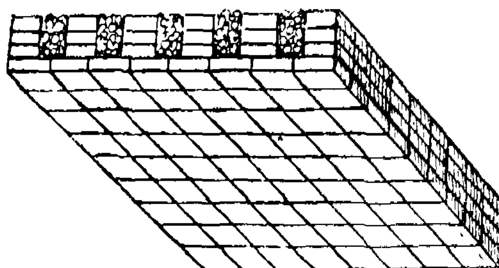
ଲଦାଉ ଭାଟି—ଲଦାଉ ଭାଟି ନିମନ୍ତେ ସାଧାରଣତଃ ଗୋଟିଏ ସମତଳ ସ୍ଥାନରେ ୪ କୋଣିଆ ଆକାରରେ ଭାଟି କରାଯାଏ । ପ୍ରଥମେ ଇଟାଗୁଡ଼ିକ ଧାଡ଼ି ଧାଡ଼ି କରି ସଜାଇ ରଖାଯାଏ । ପ୍ରତି ଦୁଇ ଧାଡ଼ି ଭିତରେ ୬ଇଞ୍ଚ ସ୍ଥାନ ଛଡ଼ାଯାଏ । ଧାଡ଼ି ଗୁଡ଼ିକରେ ତା ଉପରକୁ ତା ଉପର କରି ୩ ଗୋଟି ଇଟା ଥୋଇ ତାହାକୁ ୯ ଇଞ୍ଚ ଉଚ୍ଚ କରାଯାଏ । ସାଧାଣତଃ ଇଟାଗୁଡ଼ିକ ଲମ୍ବରେ ୧୦ ଇଞ୍ଚ ଚଉଡାରେ ୫ ଇଞ୍ଚ ଓ ଉଚ୍ଚରେ ୩ ଇଞ୍ଚ ହୋଇ ଛାଞ୍ଚରେ ଗଢ଼ା ହୋଇଥାଏ । ଯେତେ ଅଧିକ



୯ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ପରିମାଣରେ ଇଟା ପୋଡ଼ିବାକୁ ଥାଏ, ତାହାକୁ ବୃଦ୍ଧି ଭାଟିର ଆକାର ବଡ଼ ବା ସାନ କରିବାକୁ ହୁଏ । ସେହି ବିବେଚନାରେ ଇଟା ଧାଡ଼ିଗୁଡ଼ିକର ଲମ୍ବା ଏବଂ ଧାଡ଼ିର ସଂଖ୍ୟା କମ୍ ବେଶୀ କରାଯାଏ । ଧାଡ଼ିଗୁଡ଼ିକ ଭିତରେ ଯେଉଁ ୬ ଇଞ୍ଚ ସ୍ଥାନ ଛାଡ଼ି ଦିଆ ହୋଇ ଥାଏ, ତାହାକୁ ଚୁଲ୍ଲା କହନ୍ତି । ଚୁଲ୍ଲାରେ ଜାଳଣିକାଠ ପୂର୍ଣ୍ଣ କରିବାକୁ ପଡ଼େ । ଏହି ଚୁଲ୍ଲା ଉପରେ ଗୋଟିଏ ଇଟାକୁ ପଟ୍ ଭାବରେ ୩ ଇଞ୍ଚର ଢାଙ୍କୁଣୀ ସବୁଆଡ଼େ ଦେଇ ଘୋଡ଼ାଇ ଦିଆଯାଏ ।

ଏହି ଢାଙ୍କୁଣୀ ଉପରେ ପୁଣି ଜାଳ ପାଇଁ ଘର କରାଯାଏ । ତେଣୁ ତଳର ଇଟା ଧାଡ଼ିଗୁଡ଼ିକ ଯେଉଁ ଭାଗରେ ଖଞ୍ଜା ଯାଇଥାଏ, ଏହା ଉପରେ ତହିଁର ଅନ୍ୟଭାଗରେ ଇଟାଗୁଡ଼ିଏ ଧାଡ଼ି ଧାଡ଼ି



ଇଟାଭାଟି
୨ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

କରି ସଜାଇବାକୁ ହୁଏ । ଏହି ଧାଡ଼ିଗୁଡ଼ିକ ଭିତରେ କେବଳ ୩ ଇଞ୍ଚ କରି ଫାଙ୍କ ରଖାଯାଏ ଏବଂ ଏହି ଫାଙ୍କଗୁଡ଼ିକରେ କୋଇଲା ପୂର୍ଣ୍ଣ କରି ଦିଆଯାଏ । ଏହାକୁ କୋଇଲା ନାଳୀ କହନ୍ତି ।

ଭାଟିର ଶୂନ୍ୟ ପାଖରେ ୩ ଇଞ୍ଚରେ ଏକ ପରସ୍ତ ଇଟା ଖଞ୍ଜିବାକୁ ପଡ଼େ । ସେହି ୩ ଇଞ୍ଚ ଇଟା କ୍ରମେ ଉପରକୁ ଖଞ୍ଜି ଉଠାଇ ନେବାକୁ ହୁଏ । ତାହାକୁ ଭାଟିର ଆବରଣ ବା ଆବରୀ କହନ୍ତି

ଯେଉଁଠାରେ କୋଇଲା ନ ମିଳେ ଏବଂ କେବଳ କାଠଦ୍ୱାରା ପୋଡ଼ିବାକୁ ହୁଏ, ସେଠାରେ ଉପରୋକ୍ତ ଡାଙ୍କୁଣୀ ଉପରେ ଜାଳେଣି ପାଇଁ ଘର ଭିନ୍ନ ଭାବରେ କରିବାକୁ ହୁଏ । କାଠ ଜାଳ ନିମନ୍ତେ ଘରଗୁଡ଼ିକ ବଡ଼ ହେବା ଆବଶ୍ୟକ । ତହିଁରେ ଅନ୍ୟ ସବୁ ଠିକ୍ ରଖି କେବଳ ୧୦ ଇଞ୍ଚ ଚଉଡ଼ା ଓ ୧୫ ଇଞ୍ଚ ଉଚ୍ଚ କରି ଜାଳ ପାଇଁ ଘରମାନ ହୋଇଯାଏ । ଅର୍ଥାତ୍ ଦୁଇଟି ଧାଡ଼ି ମଧ୍ୟରେ ୧୦ ଇଞ୍ଚ ଫାଙ୍କ ରଖି ଖଜୁରିଆ କରି (ଅର୍ଥାତ୍ ତେର ବାଟରେ) ଦୁଇ ପରସ୍ତ ଇଟା ଖଞ୍ଜିଲେ ୧୦ ଇଞ୍ଚ ଉଚ୍ଚ ଏବଂ ୩ ପରସ୍ତ ଇଟା ଖଞ୍ଜିଲେ ୧୫ ଇଞ୍ଚ ଉଚ୍ଚ ହୋଇଯାଏ । ସେ ଘରରେ କାଠଗଡ଼ ଏବଂ ଡାଳ କାଠ ପୂର୍ଣ୍ଣ କରି ଦେବାକୁ ପଡ଼େ ।

କୋଇଲା ନାଳଗୁଡ଼ିକରେ କୋଇଲା ପୂର୍ଣ୍ଣ କଲା ପରେ ତହିଁ ଉପରେ କେବଳ ଆବରୀ ଧାଡ଼ିକୁ ଛାଡ଼ି ଅନ୍ୟ ସବୁଆଡ଼େ ଦୁଇଧାଡ଼ି ଖଜୁରିଆ ଇଟା ଖଞ୍ଜାଯାଏ ।

ସେହି ଖଜୁରିଆ ଦୁଇ ପରସ୍ତ ଉପରେ ଗୋଟିଏ ପାଖରେ ନାଳୀ ରଖାଯାଏ । ଅର୍ଥାତ୍ ଶୂନ୍ୟଆଡ଼େ ଆବରୀ ପରେ ୩ ଇଞ୍ଚ ସ୍ଥାନ ବାଦ୍ ରଖି ଏକ ପରସ୍ତ ଖଜୁରିଆ ଇଟା ଖଞ୍ଜିଗଲେ ଶୂନ୍ୟପାଖରେ ୫ ଇଞ୍ଚ ଉଚ୍ଚ ଓ ୩ ଇଞ୍ଚ ଚଉଡ଼ା ଗୋଟିଏ ପାଖ ନାଳୀ ରହିଯାଏ । ତହିଁରେ କୋଇଲା ପୂର୍ଣ୍ଣ କରାଯାଏ । ତହିଁ ଉପରେ ପୁଣି ଦୁଇ ପରସ୍ତ ଖଜୁରିଆ ଇଟା ଖଞ୍ଜାଯାଏ । ତା ପରେ ପୁଣି କୋଇଲା ଘରଠାରୁ ସେପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଯେଉଁପରି ପରସ୍ତକୁ ପରସ୍ତ ଇଟା ଖଞ୍ଜାଯାଇଥାଏ ସେହିପରି କ୍ରମରେ ଉପରକୁ ଇଟା ଖଞ୍ଜିବାକୁ ପଡ଼େ । କେବଳ ଭାଟି ଯେତେ ଉପରକୁ ଉଠୁଥାଏ ପ୍ରଥମ ଥରେ ଯାହା କୋଇଲା ନାଳୀ ଉପରେ ୫ ପରସ୍ତ ଇଟା ଖଞ୍ଜା ଯାଇଥିବ ଉପର ଆଡ଼କୁ ୬ ପରସ୍ତ

୭ ପରସ୍ତ ଏବଂ ୮ ପରସ୍ତ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଇଟା ଦିଆଯାଇ ପାରିବ । ଏହି କ୍ରମରେ ଯେତେଥର ଆବଶ୍ୟକ ହେବ, ସେତେଥର ଇଟା ଖଞ୍ଜିବା ବାଦ୍ ଶେଷକୁ କେବଳ ୫ ପରସ୍ତ ଇଟା ଖଞ୍ଜି ତାହାଁ ଉପରେ ଦୁଇ ପରସ୍ତ ଇଟା ପଟ୍ଟିଭବେ ଦେଇ ଛାଡ଼ି ଦିଆଯାଏ । ସବୁ ସମୟରେ ପ୍ରତି ଦୁଇ ପରସ୍ତ ଇଟା ଖଞ୍ଜିବା ପରେ ୫ ଇଞ୍ଚ ଉଚ୍ଚା ଓ ୩ ଇଞ୍ଚ ଚଉଡ଼ାରେ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ପାଖ ନାଳୀ ରଖାଯାଏ ଏବଂ ତାହାଁରେ କୋଇଲା ଦିଆଯାଏ । କାଠ ଭାଟିରେ ପାଖ ନାଳୀ ଆବଶ୍ୟକ ହୁଏ ନାହିଁ ।

ଉପରୋକ୍ତ ଭବେ ଭାଟିରେ ଇଟା ଖଞ୍ଜା ହେବା ପରେ ତଳେ ଯେଉଁ ଚୁଲ୍ଲୀଗୁଡ଼ିକ ରଖା ଯାଇଥାଏ ତାହାଁର ଏକପାଖ ମୁହଁଗୁଡ଼ିକ ଇଟା ଦେଇ ବନ୍ଦ କରି ଦିଆଯାଏ ଏବଂ ଅନ୍ୟ ପାଖର ସବୁ ଗୁଡ଼ିକ ମୁହଁରେ ଏକ ସମୟରେ ନିଆଁ ଲଗାଇ ଜାଳିବାକୁ ହୁଏ । ଏହିଠାରେ ନିଆଁ ଲଗାଇବାକୁ ପ୍ରାୟ ୫।୬ ଘଣ୍ଟା ବା ତାହାଁରୁ ଅଧିକ ସମୟ ଲାଗିଯାଏ । ଉପରକୁ ନିଆଁ ଧରିଲାଣି ବୋଲି ବୁଝାଗଲେ ଛାଡ଼ି ଦିଆଯାଏ । ଭାଟି ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ୧୦।୧୨ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଜଳେ । ତା ପରେ ତାହା ଥଣ୍ଡା ହୋଇଗଲେ ଇଟା କାଢ଼ି ନିଆଯାଏ । ଏପରି ଭାଟିରେ ଆବରି ଇଟା ପରସ୍ତକ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ନଷ୍ଟ ହୁଏ ।

ଇଟା ପୋଡ଼ିବାର ଚୁଲ୍ଲୀ

ଏହାକୁ ଚୁଲ୍ଲୀ କୁହାଯାଉଅଛି; କାରଣ ଏହା ଦେଖିବାକୁ ଠିକ ଗୋଟିଏ ସାଧାରଣ ଚୁଲ୍ଲୀ ପରି । ତାହାଁରେ କେବଳ କେତେକ ଅଂଶ ବର୍ଦ୍ଧିତ ଓ ପରିବର୍ତ୍ତିତ କରାଯାଇଅଛି । ଏହି ଚୁଲ୍ଲୀ ଯେ କୌଣସି ବ୍ୟକ୍ତି ନିଜର ବାଡ଼ି ଭିତରେ ବା ଘର ନିକଟରେ ଯେ କୌଣସି ସ୍ଥାନରେ ସହଜରେ କରାଇ ନେଇ ପାରିବେ । ଚୁଲ୍ଲୀଟି ଥରେ ତିଆରି ହେଲେ ତାହା ବରାବର ରହିଯିବ । ଯେତେବେଳେ ଯେତକ ଇଟା ଆବଶ୍ୟକ ହେଉଥିବ, ସେତେବେଳେ ସେତକ ଇଟା ତାହାଁରେ ପୋଡ଼ାଇ ନେଇ ପାରିବ । ଏଥିରେ ଇଟା ପୋଡ଼ିବାର ଖରଚ ଭାଟିରେ ପୋଡ଼ିବା ଖରଚଠାରୁ କମ୍ ପଡ଼ିବ । ଏଥିରେ ମଧ୍ୟ ଇଟା ଅଧିକ ଭାଙ୍ଗି ଯିବାର ଭୟ ନାହିଁ । ଭାଟିରେ ଆବରି ଇଟାଗୁଡ଼ିକ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ନଷ୍ଟ ହୁଏ, କିନ୍ତୁ ଏଥିରେ ତାହା ମଧ୍ୟ ନଷ୍ଟ ହୁଏ ନାହିଁ ।

ଚୁଲ୍ଲୀ ଗଢ଼ିବା ପାଇଁ ଯେ କୌଣସି ସ୍ଥାନରେ ଗୋଟିଏ ସମତଳ କ୍ଷେତ୍ର ଠିକ୍ କରିବ । କ୍ଷେତ୍ରଟିର ମଝିରେ ଗୋଟିଏ ବୃତ୍ତ ଅଙ୍କନ କରିବ । ଏହି ବୃତ୍ତର ଅନ୍ତର୍ଗତ ସ୍ଥାନରେ ଇଟା ସଜାଇବାକୁ ହେବ ।

ପୁନଶ୍ଚ ସେହି କେନ୍ଦ୍ରଠାରୁ ଆଉ ଗୋଟିଏ ଛୋଟ ବୃତ୍ତ ଅଙ୍କନ କରିବ । ତହିଁର ବ୍ୟାସ ଏକ ହାତ ହେବ । ସେହି କ୍ଷୁଦ୍ର ବୃତ୍ତର ଆକାରର ଗୋଟିଏ ଗାତ ଖୋଳିବ । ଗାତକୁ ଏକ ହାତ ଗଭୀର କରିବ । ଏହି ଗାତର ଏକ ପାଖରୁ ଆରମ୍ଭ କରି ବଡ଼ ବୃତ୍ତର ସୀମାକୁ ଛପି ତହିଁର ସୀମାଠାରୁ ଆଉ ଏକ ହାତ ବା ୧୲ ହାତ ଦୂର ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଗୋଟିଏ ଖାତ ଖୋଳିବ । ଖାତଟି ଗାତ ସହିତ ସଂଯୁକ୍ତ ହେବା ସ୍ଥାନରେ ୨ ଫୁଟ ଚଉଡ଼ା ହେବ ଏବଂ ତାହାର ଅନ୍ୟ ପ୍ରାନ୍ତରେ ତାହାକୁ ୩ ଫୁଟ ଚଉଡ଼ା କରିବ । ସେହି ଖାତଟି ଯେଉଁଠାରେ ଗାତକୁ ଲାଗିବ ସେଠାରେ ତାହା ପ୍ରାୟ ୩ ଫୁଟ ଗଭୀର ହେବ । ଅର୍ଥାତ୍ ଗାତଟି ଯେତେ ଗଭୀର ଏହି ଖାତଟି ସେଠାରେ ତାହାଠାରୁ ଏକ ହାତ ଅଧିକ ଗଭୀର ହେବ । ସେହିଠାରୁ ବାହାର ଆଡ଼କୁ କ୍ରମେ ଉଚ୍ଚ ବା କମ ଗଭୀର ହେଲେ ଚଳିବ । ଚୁଲ୍ଲୀ ନିକଟରେ ଏହି ଖାତ ମଧ୍ୟରେ ଜଣେ ମନୁଷ୍ୟ ବସି ଚୁଲ୍ଲୀ ଜାଳିବା ପାଇଁ ଯଥେଷ୍ଟ ସ୍ଥାନ ରହିବା ଆବଶ୍ୟକ; ତେଣୁ ଏହା ଏହିଠାରେ ଅଧିକ ଗଭୀର ଓ ଅଧିକ ଚଉଡ଼ା କରାଯାଏ । ଯେଉଁ ଦଗରୁ ପବନ ବହୁଥିବ ଖାତଟି ସେହି ଦଗକୁ ଖୋଲା ହେବ । ୩ ନମ୍ବର ଚିତ୍ରରେ ‘୧’ ଚିହ୍ନିତ ସ୍ଥାନ ସେହି ଖାତ ।



୩ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ମଧ୍ୟବର୍ତ୍ତୀ ଗାତ ସଙ୍ଗେ ଯେଉଁଠାରେ ଖାତଟି ମିଳିତ ହେବ, ସେହିଠାରେ ଚୁଲ୍ଲୀର ମୁହଁ ଗଢ଼ାଯିବ ।

୩ ନମ୍ବର ଚିତ୍ରର ୨ ଚିହ୍ନିତ ସ୍ଥାନ ପରି ୫ ଖଣ୍ଡି ଇଟା ବା ଟାଇଲ୍ ବସାଇ ଚୁଲ୍ଲୀ ମୁହଁ ଗଢ଼ିବ । କାଦୁଅ ଦେଇ ଇଟା ବା ଟାଇଲ୍‌କୁ ବସାଇ ଦେବ । ମୁହଁର ଉପରକୁ ଗାତର ଅନ୍ୟ ଅଂଶର ଉପର ସଙ୍ଗେ ସମାନ ଓ ସମତଳ କରିବ । ଚୁଲ୍ଲୀର ମୁହଁ ୧୦ ଇଞ୍ଚ ରଖିଲେ ଯଥେଷ୍ଟ ହେବ । ୩ ନମ୍ବର ଚିତ୍ରର ୨ ଚିହ୍ନିତ ଅଂଶ ସେହି ମୁହଁ । ଯେଉଁ ସ୍ଥାନରେ ଏହି ଚୁଲ୍ଲୀ କରିବ, ଯେବେ ସେ ସ୍ଥାନର ମାଟି ବାଲିଆ ହୋଇଥିବ ଏବଂ ଭୁସ୍ଭୁଡ଼ି ପଡ଼ିବାର ଆଶଙ୍କା ଥିବ, ତେବେ ଗାତ ଭିତରେ ଓ ଖାତର ଦୁଇ ପାଖର କାନ୍ଥରେ ୫ ଇଞ୍ଚରେ ଏକ ଏକ ପଂକ୍ତି ଇଟା ବସାଇ ଦେବ । ତାହାହେଲେ ମାଟି ଭୁସ୍ଭୁଡ଼ି ପଡ଼ିବାର ଆଉ ଆଶଙ୍କା ନ ଥିବ ।

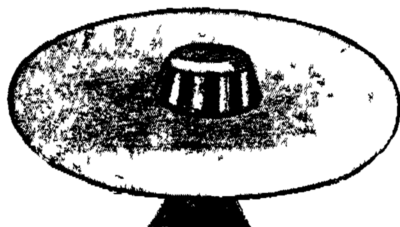
ଏଥର ଗାତ ଉପରେ ୩ ନମ୍ବର ଚିତ୍ରର ୩ ଚିହ୍ନିତ ଅଂଶ ପରି ଚାରିପାଖକୁ ବୁଲାଇ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଇଟା ଠିଆ କରିଦେବାକୁ ହେବ । ଏହି ଇଟାଗୁଡ଼ିକ ପ୍ରତ୍ୟେକ ପ୍ରତ୍ୟେକଠାରୁ ୬ ଇଞ୍ଚ ଛଡ଼ା ହୋଇ ରହିବ ଏବଂ ୪ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ପରି ପ୍ରତ୍ୟେକ ଇଟାରୁ ଗୋଟିଏ ପାଖରୁ ଦୁଇଟି କୋଣରୁ ଟିକିଏ ଟିକିଏ ଭାଙ୍ଗି ଦେବ । ତାହାହେଲେ ସେହି ଇଟାକୁ ବସାଇଲେ ସବୁ ଇଟାଗୁଡ଼ିକ ଗାତର ମଝିଆଡ଼କୁ



୪ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ଅଳ୍ପ ଝୁଙ୍କି ରହିବ । ପୁଣି ଏହି ଇଟାଗୁଡ଼ିକ ଉପରେ ଏକଧାଡ଼ି ଇଟା ପଟ୍ଟଭାବରେ ଗୋଲ କରି ବସାଇ ଦେବ । ସେଥିପାଇଁ ପ୍ରତି ଇଟାର ଦୁଇଟି ଲେଖାଏଁ କୋଣ ଭାଙ୍ଗି ଦେବାକୁ ହେବ । ଏହି ଇଟା ଧାଡ଼ିକ ବସିଗଲେ ଛିଡ଼ା କରି ବସାଇଥିବା ଇଟାଗୁଡ଼ିକର ମୁଣ୍ଡ ଠାଣ ହୋଇ-ଯିବ । ପୁଣି ତହିଁ ଉପରେ ଚାରିପାଖରୁ ଚାରିଗୋଟି ଇଟା ବସାଇ ସେମାନଙ୍କର ମୁଣ୍ଡକୁ ଗାତର କେନ୍ଦ୍ର ଉପରେ ଏକାଠି ମିଶାଇ ଦେବ । ଏଥିପାଇଁ ସେହି ଚାରିଗୋଟି ଇଟାର କୋଣରୁ ଯେଉଁ-ଠାରେ ଯାହା ଭାଙ୍ଗିବାକୁ ପଡ଼ିବ, ତାହା ଭାଙ୍ଗି ଦେବ । ଆଉ ଯେଉଁଠାରେ ଯେଉଁ ଫାଙ୍କ ରହିବ, ତାହାକୁ ଖଣ୍ଡେ ଖଣ୍ଡେ ଭଙ୍ଗା ଇଟା ଦେଇ ବନ୍ଦ କରିଦେବ । ତହିଁ ଉପରେ କାଦୁଅ ଦେଇ ଗୋଲ କରି ଲିପି ଦେବ । ୩ ନମ୍ବର ଚିତ୍ରର ୦ ଚିହ୍ନିତ ଅଂଶ ଦେଖ ।

ଖାତ ଉପରେ ବୃତ୍ତର ପରିଧି ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଖଣ୍ଡେ ଖଣ୍ଡେ କାଠ ପକାଇ ତହିଁ ଉପରେ ମାଟି ଦେଇ ଅନ୍ୟ ଅଂଶ ସଙ୍ଗେ ସମାନ କରିଦେବ । ବୃତ୍ତର ସୀମା ବାଦ୍ ଯେଉଁ ଏକ ହାତ କା ଦେଢ଼ ହାତ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସ୍ଥାନ ଅଧିକା ଖୋଲା ଅଛି, ତାହା ସେହିପରି ଖୋଲା ରହିବ । ସେହି ବାଟରେ ଚୁଲ୍ଲୀ ଜାଳିବାପାଇଁ ଯିବା ଆସିବା କରିବାକୁ ହେବ । ଉପରେ ଚୁଲ୍ଲୀ ତିଆରିରେ ଯେତେଗୁଡ଼ିଏ ଇଟା ବ୍ୟବହାର କରିବା କଥା ଉଲ୍ଲେଖ ହୋଇଅଛି, ସେ ସମସ୍ତ ଇଟା କଞ୍ଚା ଇଟାର ହେଲେ ଚଳିବ । ୫ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ପରି ଚୁଲ୍ଲୀ ଓ ସ୍ଥାନ ପ୍ରସ୍ତୁତ



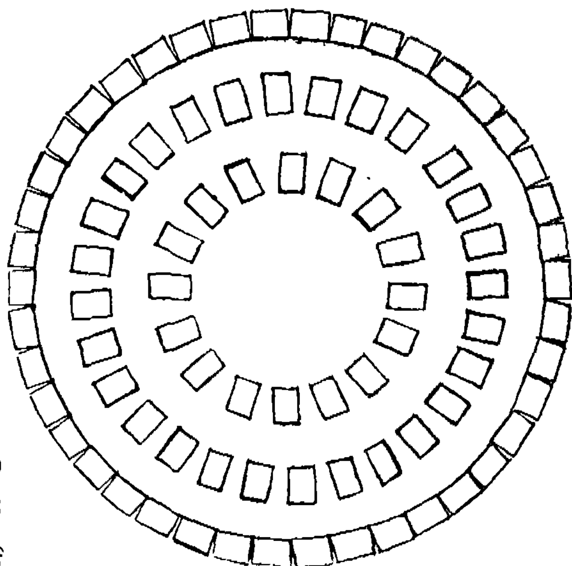
୫ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ହୋଇଗଲେ ତହିଁ ଉପରେ ଇଟା ଓ ଜାଳ ଖଞ୍ଜି ଇଟା ପୋଡ଼ିବାକୁ ହେବ ।

ଚୁଲ୍ଲୀ ଉପରେ ଇଟା ଗଞ୍ଜିବା ପ୍ରଣାଳୀ

ପ୍ରଥମ ପରସ୍ତ—

ପ୍ରଥମେ ବଡ଼ ବୃତ୍ତର ପରିଧିରେ ଚାରିଅଡ଼େ ଗୋଲ କରି ଇଟାଗୁଡ଼ିଏ ଛିଡ଼ା କରି ଖଞ୍ଜି ଦେବ । ୬ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ । ଏହି ଇଟାଗୁଡ଼ିକର ୩ ଇଞ୍ଚ ପାଖ ପରସ୍ପର ସଙ୍ଗେ ଲଗାଲଗି ହୋଇ ରହିବ । ଏହି ଇଟା ଧାଡ଼ି ଏବଂ ମଧ୍ୟସ୍ଥଳରେ ଗଢ଼ା ହୋଇଥିବା ଚୁଲ୍ଲୀ ଏହି ଦୁହିଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ଯେଉଁ ସ୍ଥାନ ରହିବ, ତହିଁରେ ଆଉ ଯେତେ ଧାଡ଼ି ଇଟା ଠିଆ କରି ଖଞ୍ଜାଯାଇ ପାରିବ, ତେତେ ଧାଡ଼ି ଇଟା ଠିଆ କରି ଖଞ୍ଜି ଦେବ । ସେହି ଭିତରର ଧାଡ଼ିଗୁଡ଼ିକର ଇଟା ସବୁ ୬ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ପରି ପ୍ରତ୍ୟେକ ଇଟାକୁ ୨ ଇଞ୍ଚ ଛଡ଼ା କରି ରଖିବ । ଗୋଟିଏ ଧାଡ଼ିଠାରୁ ଅନ୍ୟ ଧାଡ଼ିଟି ୫ ଇଞ୍ଚ ଛଡ଼ାରେ ରହିବ । ୬ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ ।



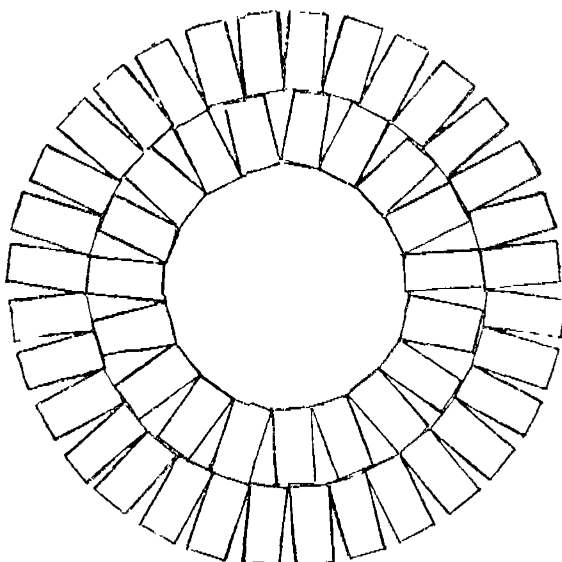
୬ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ଏହି ଇଟାର ଧାଡ଼ିଗୁଡ଼ିକ ମଧ୍ୟରେ ଏବଂ ମଧ୍ୟବର୍ତ୍ତୀ ଧାଡ଼ିମାନଙ୍କର ପ୍ରତି ଇଟା ଫାଙ୍କରେ ଯେଉଁ ସବୁ ଫାଙ୍କ ରହିବ, ତହିଁରେ ଜାଳକାଠ ପୂର୍ଣ୍ଣ କରିବାକୁ ହେବ ।

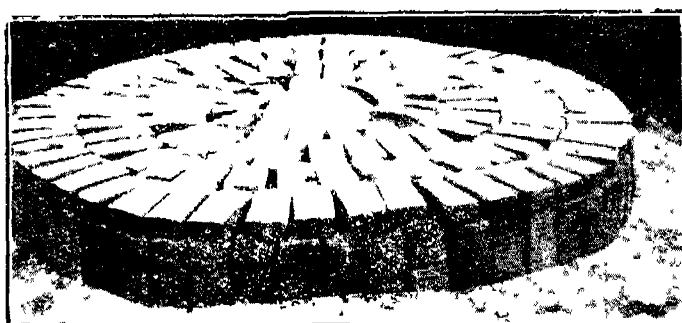
ମଝି ଚୁଲ୍ଲୀର ଚାରିପାଖକୁ ଯେଉଁ ଫାଙ୍କଗୁଡ଼ିକ ଖୋଲା ହୋଇ ରହିଅଛି, ତହିଁରେ ଚାରି ପାଖରୁ କାଠର ଜାଳ ପୂର୍ଣ୍ଣ କରିଦେବ । ଜାଳଗୁଡ଼ିକ ଏପରି ଭାବରେ ଖଞ୍ଜିବ, ଯେପରି ଚାରି ପାଖରୁ ଚୁଲ୍ଲୀ ଭିତରକୁ ଯେଉଁ କାଠଗୁଡ଼ିକ ଦେବ, ସେଗୁଡ଼ିକର ଗୋଟିଏ ମୁଣ୍ଡ ଠିକ୍ ଚୁଲ୍ଲୀର ମଝି ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଯିବ । ଅନ୍ୟ ମୁଣ୍ଡ ଖଞ୍ଜା ଯାଇଥିବା ଇଟା ମଝିରେ ଯେଉଁ ସବୁ ଜାଳ ଦିଆ ଯାଇଥିବ, ତହିଁ ସଙ୍ଗେ ଲାଗି ରହିବ । କାଠ ଜାଳଗୁଡ଼ିକ ଉପରେ ସବୁଅଡ଼େ ବହଳ କାଠଗୁଣ୍ଡା ବା ଘଷି ବା କାଠଗୁଣ୍ଡା ଓ ଘଷି ଉଭୟ ମିଶାଇଦେଲେ ମଧ୍ୟ ଉତ୍ତମ ହେବ ।

ଇଟାର ଗୃହ ପାଖରେ ୩ ଇଞ୍ଚ ମୋଟାରେ ଖଜୁରିଆ ଚାର ଏକ ପରସ୍ତ ଅବଶ୍ୟ ଇଟା ଖଞ୍ଜି ଦେଲେ ଅତ୍ୟନ୍ତ ଉତ୍ତମ ହେବ । ଏଥିରେ ଅବଶ୍ୟ ନ ଦେଲେ ମଧ୍ୟ ବିଶେଷ କ୍ଷତି ନାହିଁ ।

ଦ୍ୱିତୀୟ ପରସ୍ତ—



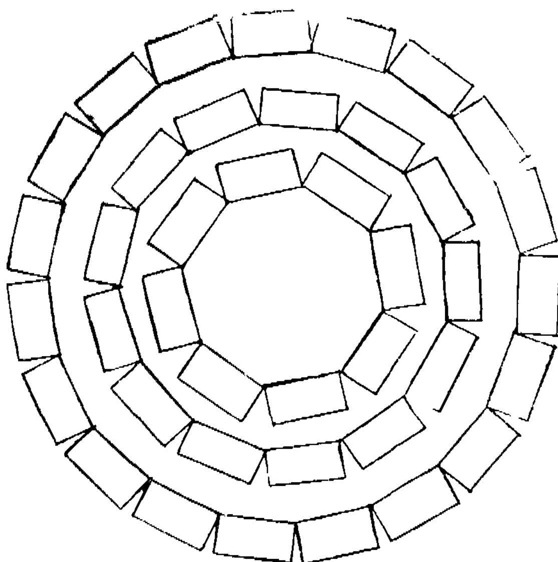
୭ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର



୮ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ପ୍ରଥମ ପରସ୍ତରେ ଖଞ୍ଜା ହୋଇଥିବା ଇଟା ଓ ଜାଲ ଉପରେ ଏକ ପରସ୍ତ ଇଟା ପଟୁଆଳିବତରେ ପାରିଦେବ । ତାହା ପ୍ରଥମ ପରସ୍ତ ଉପରେ ଗୋଟିଏ ଢାକୁଣୀ ହେବ । ୭ ନମ୍ବର ଓ ୮ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ ।

ତୃତୀୟ ପରସ୍ତ—



୯ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ଚାଙ୍କୁଣୀ ଉପରେ ଜାଳ ନିମନ୍ତେ ସ୍ଥାନ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାକୁ ହେବ । ବର୍ତ୍ତମାନ ଅଧିକାଂଶ ସ୍ଥଳରେ ଇଟା ପୋଡ଼ିବା ପାଇଁ କୋଇଲା ବ୍ୟବହୃତ ହେଉଅଛି; ତେଣୁ ଏଠାରେ କୋଇଲା ଦେବାର ସ୍ଥାନ ସଜାଡ଼ିବାର ପ୍ରଣାଳୀ ଦେଖାଇ ଦିଆଗଲା ।

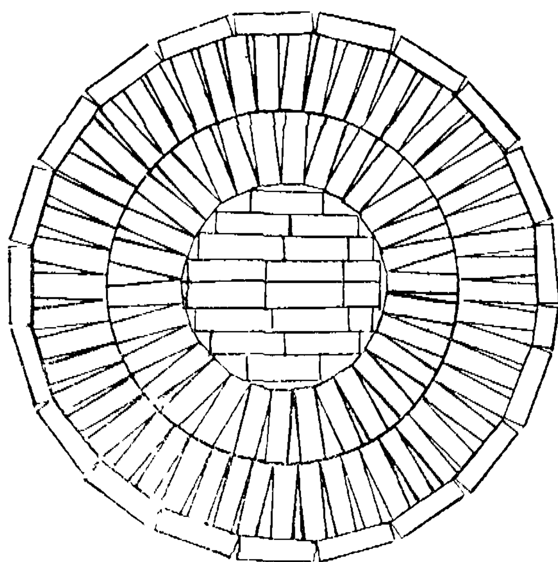


୧୦ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

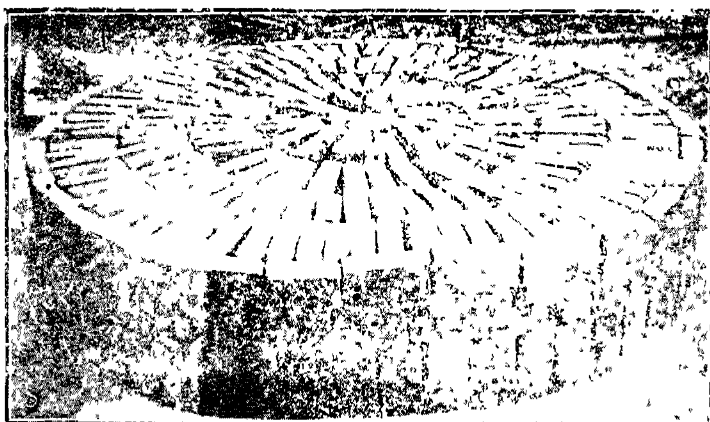
ଦାଢ଼ରେ ଅବଶ୍ୟ ଇଟା ପରସ୍ତକୁ ଛାଡ଼ି ତା ପରେ ପଟ୍ ଭାବରେ ଗୋଟିଏ ଇଟା ଏକ ଧାଡ଼ି ବୃତ୍ତାକାରେ ଗୋଲ କରି ଖଞ୍ଜିଦେବ । ତାହାଠାରୁ ୫ ଇଞ୍ଚ ଛାଡ଼ି ଭିତରକୁ ଠିକ୍ ସେହି ପରି ପଟ୍ ଭାବରେ

ଆଉ ଧାଡ଼ିଏ ଇଟା ଖଞ୍ଜିବ । ପୁଣି ଭିତର ଆଡ଼କୁ ଆଉ ଯେତେ ଧାଡ଼ି ସେହିପରି ଇଟା ରଖାଯାଇ ପାରିବ, କେବଳ ୩ ଇଞ୍ଚ କରି ଛଡ଼ା ରଖି ସେତେ ଧାଡ଼ି ଖଞ୍ଜିଯିବ । ଏପରି ଖଞ୍ଜିବା ଦ୍ୱାରା ବୃତ୍ତଟିର ସୀମାରେ ୫ ଇଞ୍ଚ ଚଉଡ଼ା ଏବଂ ୩ ଇଞ୍ଚ ଗଭୀର ଗୋଟିଏ ନାଳୀ ଏବଂ ଭିତରକୁ ୩ ଇଞ୍ଚ ଚଉଡ଼ା ଓ ୩ ଇଞ୍ଚ ଗଭୀରର ଅନେକଗୁଡ଼ିଏ ନାଳୀ ହୋଇଯିବ । ଏହି ନାଳୀଗୁଡ଼ିକୁ ଢୋଇଲ ନାଳୀ କହନ୍ତି । ଏହି ନାଳୀଗୁଡ଼ିକରେ ଢୋଇଲ ପୂର୍ଣ୍ଣ କରିବାକୁ ହେବ । ୯ ନମ୍ବର ଓ ୧୦ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ ।

ଚତୁର୍ଥ ଓ ପଞ୍ଚମ ପରସ୍ତ —



୧୧ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

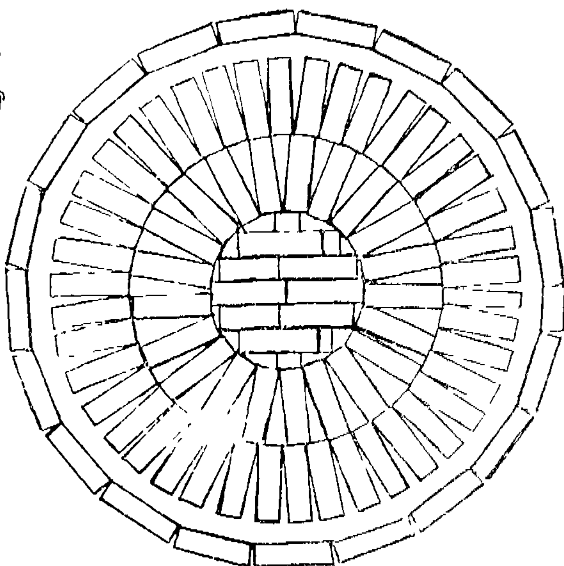


୧୨ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ତୃତୀୟ ପରସ୍ତ ଉପରେ ଖାଲି ଖଜୁରିଆ କରି ଦୁଇ ପରସ୍ତ ଇଟା ଖଞ୍ଜି ଚକୁ ଅଢେ଼ ପୂର୍ଣ୍ଣ କରିଦେବ । କେବଳ ଯେଉଁ ଅବଶ୍ୱ ପରସ୍ତଟି ପ୍ରଥମେ ଆରମ୍ଭ ହୋଇଥିଲା, ତାହା ଯେପରି ଉପରକୁ କ୍ରମେ କ୍ରମେ ଉଠିବ ସେହିପରି ଉର୍ଦ୍ଧରେ ୩ ଇଞ୍ଚ ଭିତରେ ଖଜୁରିଆ ଯୋଡ଼ି ଉପରକୁ ଉଠାଇ ଦେଇଥିବ । ୧୧ ନମ୍ବର ଓ ୧୨ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ ।

ଷଷ୍ଠ ପରସ୍ତ—

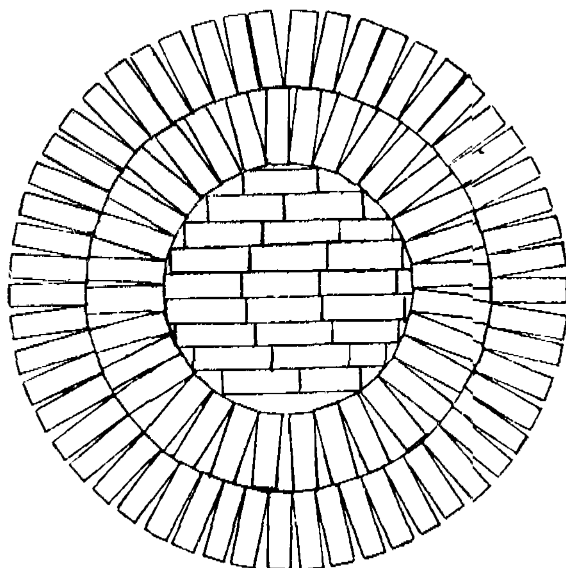
ପଞ୍ଚମ ପରସ୍ତ ଉପରେ ଅଉ ଏକ ପରସ୍ତ ଖଜୁରିଆ କରି ଇଟା ଖଞ୍ଜିବ । ମାତ୍ର ଏହି ପରସ୍ତଟି ଖଞ୍ଜିବା ବେଳେ ଅବଶ୍ୱ ବାଦ୍ ୩ ଇଞ୍ଚ ସ୍ଥାନ ଛାଡ଼ି ଖଜୁରିଆ ଇଟାଗୁଡ଼ିକ ଖଞ୍ଜିବ । ଅର୍ଥାତ୍ ଅବଶ୍ୱ ଧାଡ଼ି ଏବଂ ଏହି ପରସ୍ତ ମଧ୍ୟରେ ୩ ଇଞ୍ଚ ଫାଙ୍କ ରହିବ । ଏହି ଫାଙ୍କ ରଖିବାରେ ଏଠାରେ ଦାଢ଼ରେ ୩ ଇଞ୍ଚ ଚଉଡ଼ା ଓ ୫ ଇଞ୍ଚ ଗଭୀର ଗୋଟିଏ ନାଳୀ ହେବ । ସେହି ନାଳୀରେ ଚୋଇଲା ପୂର୍ଣ୍ଣ କରିଦେବ । ୧୩ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ ।



୧୩ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ସପ୍ତମ ପରସ୍ତ ଓ ଅଷ୍ଟମ ପରସ୍ତ —

୬ଷ୍ଠ ପରସ୍ତ ଉପରେ କେବଳ ଅବସ୍ଥିକୁ ଛାଡ଼ି ଅଉ ସବୁଆଡ଼େ ଖଜୁରିଆ ଇଟା ଦୁଇ ପରସ୍ତ ଖଞ୍ଜିବ । ୧୪ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ ।



୧୪ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ଏହିଠାରେ ୮ମ ପରସ୍ତ ଉପରେ ପୁନଶ୍ଚ ତୃତୀୟ ପରସ୍ତରେ ଯେପରି ସବୁଆଡ଼େ କୋଇଲାନାଳୀ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଇ-ଥିଲା, ଠିକ୍ ସେହିପରି କେବଳ ଅବସ୍ଥିକୁ ଛାଡ଼ି ଅଉ ସବୁଆଡ଼େ କୋଇଲାର ନାଳୀ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବ । ତା ପରେ ୪ର୍ଥ, ୫ମ ଓ ୬ଷ୍ଠ ପରସ୍ତର ପୁନରାବୃତ୍ତି କରିବ । ଅର୍ଥାତ୍ ୯ମ ପରସ୍ତରେ ୩ୟ ପରସ୍ତ ପରି ସବୁଆଡ଼େ କୋଇଲା ନାଳୀ କରିବ । ୧୦ମ, ୧୧ଶ ଓ ୧୨ଶ ପରସ୍ତମାନ ୪ର୍ଥ, ୫ମ, ୬ଷ୍ଠ ପରସ୍ତ-ମାନଙ୍କରେ ଯେପରି ଇଟା ଖଞ୍ଜା ଯାଇଥିଲା ଠିକ୍ ସେହିପରି ଇଟା ଖଞ୍ଜିଯିବ ।

ଗୋଟିଏ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ କୋଇଲା ନାଳୀଠାରୁ ଅଉ ଗୋଟିଏ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ କୋଇଲା ନାଳୀ ମଧ୍ୟରେ ଯେତେ ଗୋଟି ପରସ୍ତ ଇଟା ଖଞ୍ଜାଯିବ, ତାକୁ ଗୋଟିଏ ଥାକ ବୋଲି ଧରିବାକୁ ହେବ । ସବୁ ଥାକର ପରସ୍ତଗୁଡ଼ିକ ଉପର ଲିଖିତ କ୍ରମରେ ସଜାଇବାକୁ ପଡ଼ିବ ଏବଂ ସେହିପରି ଢଙ୍ଗରେ ଜାଳ ଖଞ୍ଜିବାକୁ ପଡ଼ିବ । ୨ୟ, ୩ୟ ବା ୪ର୍ଥ ଥାକରେ ପରସ୍ତଗୁଡ଼ିକ ପୁନରାବୃତ୍ତିରେ ଖଞ୍ଜିବାବେଳେ ଗୋଟିଏ ଦୁଇଟି ପରସ୍ତ ଅଧିକା ଖଞ୍ଜି ପରସ୍ତର ସଂଖ୍ୟା ବୃଦ୍ଧି କରାଯାଇ ପାରିବ । ଅର୍ଥାତ୍ ପ୍ରଥମ ଥର କୋଇଲା ନାଳୀ ତୃତୀୟ ପରସ୍ତ ଉପରେ ଯେଉଁ ଗୋଟିକ ଥାକ ଖଞ୍ଜା ହେବ, ତହିଁରେ ୫ ପରସ୍ତ ଇଟା ଖଞ୍ଜିବ । ଦ୍ୱିତୀୟ ଥରକୁ ଅର୍ଥାତ୍ ଅଷ୍ଟମ ପରସ୍ତ ପରେ ଯେଉଁ ଥାକଟି ଖଞ୍ଜିବ, ତହିଁରେ ୭ ପରସ୍ତ ଏବଂ ତହିଁ ଉପରକୁ ଯେଉଁ ଥାକ ଖଞ୍ଜିବ, ତହିଁରେ ୮ ପରସ୍ତ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଇଟା ଖଞ୍ଜି ପାରିବ । କିନ୍ତୁ ସ୍ମରଣ ରଖିବ ଯେ, ଯେଉଁ ଥାକରେ ହେଉ ପଛକେ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ କୋଇଲାନାଳୀ ପରେ ପ୍ରତି ଦୁଇପରସ୍ତ ବାଦ୍ ଥରେ ଲେଖାଏଁ କୋଇଲା ନିମନ୍ତେ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ପାଶ ନାଳୀ ଛାଡ଼ି ଢଙ୍ଗରେ କୋଇଲା ଦେଉଥିବ ।

ଯେଉଁ ଆକାରରେ ଶେଷ କରିବ, ସେ ଆକାରରେ ୫ ପରସ୍ତ ଇଟା ଖଞ୍ଜିସାରି ତହିଁ ଉପରେ ଦୁଇ ପରସ୍ତ ଇଟା ପଟ୍ ଭାବରେ ଖଞ୍ଜିବ । ତହିଁ ଉପରେ କଚ୍ଚା କୁଟା ବା ନଡ଼ା ପାରିଦେବ । କୁଟା ଉପରେ ଦୁଇ ଇଞ୍ଚ ବହଳରେ ଝୁରୁ ମାଟି ଚାରିଆଡ଼େ ବିସ୍ତାର କରିଦେବ । ଇଟା ଗଦାଟିର ଚାରିପାଖ ତଳୁ ଉପର ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଏକ ପରସ୍ତ ପତଳା କରି କୁଟା ବା ନଡ଼ା ଦେଇ ତହିଁ ଉପରେ ଆଡ଼ା କରି କାଦୁଅ ଲେପିଦେବ ।

ପାଖରେ କାଦୁଅ ବା ନଡ଼ା ଦେବାପାଇଁ ପ୍ରଥମରୁ ଇଟା ଖଞ୍ଜିବ । ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ ନଡ଼ା ଲଗାଇ ଆସୁଥିଲେ ଅଧିକ ସୁବିଧା ହେବ । ସେଥିପାଇଁ ପ୍ରତି ୬।୭ ପରସ୍ତ ପରେ କୁଟାର ଲମ୍ବ ଅନୁସାରେ ତାହା ଯେତେ ପରସ୍ତ ଉଚ୍ଚରୁ ଖଞ୍ଜିଲେ ତଳକୁ ଇଟାଗୁଡ଼ିକ ଘୋଡ଼ାଇ ରଖି ପାରିବ, ସେହି ଅଟକଳରେ କୁଟା ବା କଚଡ଼ାର ଅଗକୁ ଇଟା ଖଞ୍ଜିବାବେଳେ ଗୋଟିଏ ପରସ୍ତ ଇଟା ତଳେ ରଖି ଇଟା ଖଞ୍ଜି ଦେଇଯିବ । କୁଟା ବା କଚଡ଼ା ଆପେ ଆପେ ଝୁଲି ରହିବ । ତା ପରେ କୁଟା ବା କଚଡ଼ାର ଗଣ୍ଡି ପିଟାଇଦେଲେ ତାହା ଚାରିଆଡ଼େ ବିସ୍ତୃତ ହୋଇ ଇଟା ପରସ୍ତଗୁଡ଼ିକୁ ଘୋଡ଼ାଇ ରଖିବ । ସେହିପରି ଯେତେ ଉପରକୁ ଇଟା ଖଞ୍ଜି ଯାଉଥିବ, ସେହିପରି ଉପରୁ ପ୍ରତି ୫।୬ ପରସ୍ତରେ ଥରେ ଲେଖାଏଁ କୁଟା ବା କଚଡ଼ା ଖଞ୍ଜିଦେଇ ଯାଉଥିବ । ଶେଷକୁ ତହିଁ ଉପରେ ଏକ ପରସ୍ତ କାଦୁଅ ଲେପିଲେ ସେହି କାଦୁଅ କୁଟାକୁ ଜାବୁଡ଼ି ଧରିବ ଓ ସହଜରେ ଇଟା ସଙ୍ଗେ ଲଗି ରହିବ । ବର୍ତ୍ତମାନ ଇଟା ଖଞ୍ଜିବାର କାର୍ଯ୍ୟ ପୂର୍ଣ୍ଣ ହୋଇଗଲା ।

ଏଥର ନିଆଁ ଲଗାଇବା ପାଇଁ ଜଣେ ଲୋକ ବୃତ୍ତର ବାହାରେ ରଖା ଯାଇଥିବା ବାଟରେ ଭିତରକୁ ଯାଇ ଚୁଲୀ ମୁହଁରେ ବସିବ । ସେଠାରେ ସାଧାରଣ ଚୁଲୀ ଲଗାଇବା ପାଇଁ ଯେପରି ପ୍ରଥମେ କଚ୍ଚା ଗୁଣ୍ଡିକାଠ ବା ଚୂନାକାଠ ବା କୁଟା ଆଦି ଖଞ୍ଜି ଦିଆସିଲି ଜାଳି ଚୁଲୀ ଜାଳିବାକୁ ହୁଏ, ଠିକ୍ ସେହିପରି ନିଆଁ ଜାଳିବ ଏବଂ ତହିଁରେ ଆଉ ଗୁଡ଼ିଏ ଜାଳଣିକାଠ ଖଞ୍ଜି ଯେପରି ଚୁଲୀ ଭଲ କରି ଜଳିବ, ସେହିପରି କ୍ରମାଗତ କାଠ ପକାଇ ଜାଳିବାରେ ଲାଗିବ । ତାହା ହେଲେ ଚୁଲୀ ଭିତରକୁ ବାହାରିଥିବା କାଠଗୁଡ଼ିକରେ ନିଆଁ ଲାଗି ତାହା ଉତ୍ତମରୂପେ ଜଳିବ । ଏହିପରି ପ୍ରାୟ ଅଧଘଣ୍ଟା କାଳ ଜାଳିଲେ ନିଆଁ କ୍ରମେ ଚାରିଆଡେ ଖେଳିଯାଇ ଉପରର କାଳ ଗୁଡ଼ିକରେ ନିଆଁ ଧରିବ । ଯେତେବେଳେ ଦେଖିବ ଚୁଲୀ ଭିତରଟି ବେଶ ନାଲି ଦେଖାଗଲାଣି ସେତେବେଳେ ଜାଣିବ ଯେ, ନିଆଁ ଚାରିଆଡ଼େ ଖେଳିଗଲାଣି । ଏଥର ଆଉ ଚୁଲୀରେ କାଠ ପକାଇ ଜାଳିବା ଆବଶ୍ୟକ ହେବ ନାହିଁ । ଜାଳୁଥିବା ଲୋକ ପଦାକୁ ବାହାରି ଆସିବ ।

ଇଟାର ପରିମାଣ ଅନୁସାରେ ୪୮ ଘଣ୍ଟାରୁ ୭୨ ଘଣ୍ଟା ବା ତହିଁରୁ ଊର୍ଦ୍ଧ୍ୱ ସମୟ ନିମନ୍ତେ ନିଆଁ ଜଳିବ । ଭିତରର ସମସ୍ତ କୋଇଲାଗୁଡ଼ିକ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣରୂପେ ଜଳିଗଲେ ଇଟାଗୁଡ଼ିକ ଆପେ ଥଣ୍ଡା ହୋଇଯିବ । ଇଟା ଉତ୍ତମରୂପେ ଥଣ୍ଡା ହୋଇଗଲା ପରେ ଚୁଲୀରୁ ଇଟା କାଢ଼ି ଅଲଗା କରି ସଜାଇ ରଖିବ ।

ଯେଉଁଠାରେ କୋଇଲା ଅଭାବ, ସେଠାରେ କେବଳ କାଠଦ୍ୱାରା ମଧ୍ୟ ଏହି ଚୁଲୀରେ ଇଟା ପୋଡ଼ାଯାଇ ପାରିବ । କେବଳ କାଠଦ୍ୱାରା ପୋଡ଼ିବାକୁ ହେଲେ, କୋଇଲା ପାଇଁ ସଜାଇବାରେ ୧ମ ଓ ୨ୟ ପରସ୍ତରେ ଯେପରି ସଜାଇବାର ପ୍ରଣାଳୀ ବର୍ଣ୍ଣିତ ହୋଇଅଛି, ଏଥିପାଇଁ ମଧ୍ୟ ଠିକ୍ ସେହିପରି ସଜାଇବାକୁ ହେବ । ତହିଁ ପରେ ଜାଳଘରଠାରୁ ସଜାଇବାର ପ୍ରଣାଳୀ ପୃଥକ୍‌ଭାବେ କରିବାକୁ ହେବ । କାଠରେ ପୋଡ଼ିବା ପାଇଁ ଜାଳଘରଗୁଡ଼ିକ ବଡ଼ ବଡ଼ କରାଯିବ । ସାଧାରଣତଃ ୧୦ ଇଞ୍ଚ ଚଉଡ଼ା ଓ ୧୦ ଇଞ୍ଚ ଗଭୀର ବା ୧୦ ଇଞ୍ଚ ଚଉଡ଼ା ଓ ୧୫ ଇଞ୍ଚ ଗଭୀରର ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଜାଳର ଘର କରିବାକୁ ହେବ । ତାଛଡ଼ା ଏଥିରେ କେବଳ ଗୋଲ କରି ସଜାଇବା ଭିନ୍ନ ସାଧାରଣ ଇଟା ଭାଟିରେ କାଠଦ୍ୱାରା ପୋଡ଼ିବା ପାଇଁ ଯେଉଁ ପ୍ରଣାଳୀରେ ସଜାଇବାକୁ ହୁଏ, ଠିକ୍ ସେହି ପ୍ରଣାଳୀରେ ସଜାଇବାକୁ ପଡ଼ିବ । ତହିଁରେ ଧାଡ଼ିଗୁଡ଼ିକ ସିଧା କରାଯାଏ; ତେଣୁ ଲମ୍ବା ଲମ୍ବା କାଠଗଣ୍ଡା ଦିଆଯାଏ । ଏଥିରେ ଧାଡ଼ିଗୁଡ଼ିକ ଗୋଲ ହେବ; ତେଣୁ ଅଳ୍ପ ଲମ୍ବାର କାଠଗଣ୍ଡା ଓ ତହିଁ ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ ରେଜା ଜାଳଣିକାଠ ଖଞ୍ଜିବ । ଏହା ଛଡ଼ା ଆଉ କିଛି ପ୍ରଭେଦ ନାହିଁ । ଶେଷକୁ ଉପରେ ନଡ଼ା ଓ ଝୁରିମାଟି ଦେଇ ପାଖରେ ନଡ଼ା ଉପରେ କାଦୁଅ ଲେପିଦେବ ।

କଟକ, ସତ୍ୟବାଦୀ ପ୍ରେସରେ ଶ୍ରୀ ଉଦୟନାଥ ଷଡ଼ଙ୍ଗୀଙ୍କଦ୍ୱାରା ମୁଦ୍ରିତ—୧୯୫୩